AR 6425 Hedi Levenback Collection

1/1

Notebook (handwritten)

Recipes

JOSEF GENSER
WIEN, IX.
ALSERSTRASSE 38
TELEPHON: 28-0-25
1.80

68070

Sonntag I. Einige Menu für Tizzi

Feber

Kindersuppe mit Semmeln
Schweinsbraten
gedünstetes Kraut
Apfelmusdessertling

Abends
Pers. Knackwürste
Zimmer
kalter Schweinsbraten
Erdäpfelschmarrn
Gurken
Tizzi, kalter Schweinsbraten 2 L.

Montag
Rindsuppe mit Nudeln
Suppenfleisch
~~Kohl~~ Kovolten
Beefsteak f. Tizzi

Abends:
Unterlegtes Fleisch
vom übriggebl. Schweinsbraten v. Sonntag
warm zu einer Suppe aufgekocht
Tizzi separat kleine Portion
mit unterlegtem Fleisch
früher machen

Dienstag
Suppe vom Tag vorher
nicht
Panierte Kalbschnitzel
Erdäpfelschmarrn oder Pure
Gurken
Reisauflauf

Abends
Tizzi Eier & Butterbrot
Pers. Würstel & Kartoffel
oder Würstel m. Erdäpfelgulasch
Eiernudeln mit Schwammerln

JOSEF
WIE
ALSERST
TELEPHO
1.

Mittwoch

Selchsuppe mit Erdäpfeln
gesellchten Kraut
gelbes Erbsenpüree
Brökelknödel
Kaiserschmarrn
für Herrn & Tizi
oder Schneegrockerln
vom 1 Klar Schnee, 1 Kaffeelöffel Zucker in kochendem Milch aufkochen - Vom Dotter 1 Deci Milch, 1 Löffel Zucker, Chadeau

Abends
geröstete Brökelknödel
Kindgulasch mit Salat
Tizi Kartoffelauflauf mit Schinken & Eiern
Parmesan unter 1/2 der Masse
oder Zeplinpudding

Donnerstag

Schwammerlsuppe mit Brockerln
gebratene Zapfenschnitzel
erst in Mehl flaumen abbraten
dann dünsten in Paradeis, Essig, Salz
(~~[illegible]~~) abgeschälte gebratene ~~geröstete Erd~~ mude Kartoffeln
(grüner Tischlensalat)

Abends
Makkaroni mit Paradeis
lt. Rezeptangabe & Paradeissauce
Tizi separat, früher machen

Freitag

~~Blutwurst~~suppe (Grunzsuppe)
geröstete Leber
mit Griesnudel

Pers. Wurst
Bratkartoffeln
Zimmer Sardinen, Schinken, Käse
Tizi Griesbrei

Samstag

Rindsuppe mit Leberreis
(f. 2 Tage machen)
Rindfleisch (mehr Fleisch wegen Abend & Sonntag in Suppe)
Kochsalat
Salzkartoffel
1 Riedhofomlette f. Herrn & Tizi für 1 Person 1 Ei
Tizi 1 Kalbschnitzel

Schwammerlsauce: Nudelteig, Butter, Salz in Suppe oder Wasser weichdünsten mit Petersil & nach Bedarf Flüssigkeit nachgießen & dünsten

Abends
Tizi Spinatpudding mit Schwammerlsauce
1/4 kg in ungesalzenem Zustand gewogen in Salzwasser weich kochen, dann passieren, 2 Eßl. Butter, 1 Dotter, 2 Eßl. Parmesan, 1 entrichte passierte Semmel, 1 Eßl. Brösel & Schnee, verrühren, 1/2 Stunde in ausgeschmierter Form kochen
Herrn Spinatomlette mit Eierspeis gefüllt
Personal vom Mittag Fleischreste dünsten & Erdäpfel daran geben

Sonntag II.

Rindsuppe mit Fleischtascherl
Gansbraten
Erdäpfelschmarrn
Krautsalat
Panamatorte

Abends
Pers. Schweinsschnitze paniert
Tizi Schinken
Zimmer Paradeissauce mit verbrenntem Eier Käse
eventuell auch für Tizi

Montag

Misch-Maschsuppe
kalte Gans v. Sonntag
Erdapfelpüree
rothe Rüben

Abends

Tizzi
Perlgulasch
von kaltem Kalbfleisch
Person. Erdapfelgulasch
mit Wurst

Dienstag

Kümmelsuppe m. Brödchen
Kalbsschulter gerollt
gedünsteten Reis mit gr. Erbsen
Endiviensalat m. Citrone (Risi-Bisi)
Apfelstrudel

Abends

Tizzi Gries
oder
Zimmer
Gefüllte Palatschinken
in Form
Pers. eventuell auch wenn von ganzer Menge ist
oder Butterkrebl

Mittwoch

Rindssuppe mit Fledderl
Rindfleisch
~~Linsen~~ Spinat f. Zimmer
Majoranerdäpfel
Tizzi Beefsteak

Abends

Posen mit
Paradeissauce
für Alle
& von Milch
noch Gemüse
eventuell f. Zimmer
noch Fleisch

Donnerstag

Suppe vom Tag vorher
mit Reis
Faschiertes
Linsen
Grieskndl
oder Biskuit

Abends:

Personal
Faschiertes Schmarrn
Zimmer Faschiertes kalt
& Zophirpudding ½ Masse
Tizzi Kartoffel in der Schale
gekocht mit Butter
Kompot

Freitag

Paradeissuppe m. Nockerln
~~Tizzi gerostete Leber~~
~~nachher~~
eingemachtes Kalbfleisch
mit Karfiol & Schwammerl
dazu Brüsselknödel

Abends

gerostete Leber
Salzkartoffeln

Parmesan Pudding 2 dkg Butter, 1 Dotter, 2 dkg gerieb. Parmesan, 2 Eßl. Milch, 2½ dkg Mehl, viel Salz, Schnee in ausgeschm. Form, im Wasserbade 30 Minuten kochen. Dazu Paradeissauce = 2 Küchenlöffel Paradeismark in 3 Kaffeeeinbrennen, aufkochen, 10 Zucker, Salz, Wasser nach Bedarf nach Gutdünken

Tizzi Gries

Samstag

Rindssuppe mit Grießnockerln
Tizzi gerostete Leber
Rindfleisch
~~Kartoffeln~~ mit gr. Erbsen
Milizralmarbmdl
mit Vanillecreme

Abends

Zimmer
Flamenti Eier
Kartoffelschmarrn
Personal Wurst &
Schmarrn
Tizzi Parmesanpudding

Sonntag III

Suppe vom Tag vorher
mit gebackenen Erbsen
gefüllte Kalbsbrust
Risi-bisi
rothe Rüben
Krapfen

Abends
Jagrat
Tizzi mit Spiegelei
Pers. Schweinsschnitz
Zimmer
Hirnomelette
mit Spinatgefüllt
oder Kalbsulz aus 4 Kalbsfüßen
nachher Schinken Käse
dann für Personal auch
nachher Thee Butterbrot

Montag

Bügelerin
Suppe vom Tag vorher
mit Knochenmasse
mit geriebener Gerste
oder da Bügelerin Erdäpfelsuppe
gekochtes Fleisch
gedünstes Kraut
~~Karotten mit gemischtem~~
Tizzi Beefsteak
Dampfschnitzel mit Creme

Abend
Fleischsalat
& Kaltes Fleisch von Mittag
& f. Bügelerin
1 pan. Schweinsschnitz
Tizzi
Sardinen
& Emmenthaler
brote

Dienstag

Gemüsesuppe
Gerstensuppe
~~oder Kartoffelsuppe~~
Rostbeef
~~mit Stockkartoffeln~~
Salat
~~eventuell~~ Paradeisreis

Abends!
Zimmer
& Pers. Karfiolsuppe
ganze Masse
Kompott
Tizzi Gries

Mittwoch

Rindsuppe mit Fleckerln
Rindfleisch
Kohl
Powidltascherln

Abend
Abend im ganzen
gedünstete Rostbraten
mit Spaghetti
Person v. Mittag Fleisch
abgedünstet & Kohl
Tizzi Schinken oder angemachtes Rind
mit gar Schwarzwurzeln

Donnerstag

Suppe vom Tag vorher
mit Frittaten
Panierte Kalbsschnitzel
Erdäpfelpürré
Rothe Rüben
(Palatschinken)

Abend
Zeppelinpudding
oder
Tizzi Käse
1/2 der Masse
Fasdiezerle Laberln
Erd-Schwarzwurzel
Sauteres

Freitag

Kartoffelsuppe m. Schwarzsauer
Gerostete Kalbsleber
mit Griesnudeln

Abends.
Eingemachte
Lachsforelle
oder m. Rosinensauce
Tizzi Gries

Samstag

Rindsuppe m. Hahnenkamm
Rindfleisch (Tizzi Beefsteak)
Kochsalat, eventuell m. grünen Erbsen

Abends
Zimmer Flasche
Braterkartoffel
Personal Wurst
Braterkartoffel
Tizzi Spinat
Pudding

Sonntag IV

Rindsuppe m. Hühnerauf
Brat oder Backhuhn
get. Reis oder Bratkartoffel
Salat
Kremschnitten

Abends.
Pers. Schweins
Tizzi
Leber, Butter
oder Kindes Brot
Zimmer
Schinken, Gesellchen
Käse Radiescher

Montag

Einmachsuppe Fr. Hühnerfriges mit Brösselknödel
gerollte Kalbsschulter
mit gedünst. Schwarzwurzel
gefüllt
~~Koch~~ Spinat oder
Erdäpfelpure

Abends.
Tizzi Zephirpudding
Pers. Erdäpfelgulasch
& Wurst

Dienstag

Erdäpfelsuppe
Schweinsbraten
gedünstetes Kraut
Creme kuchen
genau lt. Recept

Abends.
Schinken Pudding
10 dkg Butter, 3 Dotter, 12 dkg passierte Kartoffeln, 12 dkg fein gehackten mageren Schinken oder Selchfleisch, 3 Löffel Rahm, 3 Schnee. Form mit Butter ausschmieren mit Mehl ausstauben langsam 30–40 Minuten backen.
Tizzi Gries

Mittwoch

Rindsuppe Fleckerl
Rindfleisch (Kalbsbeefsteak Tizzi)
geschälte Erbsenpure

Abends
Kalbsgulasch
mit Nockerln
Tizzi ~~Erdäpfelgulasch~~
früher machen
~~eventuell Erdäpfel~~

Donnerstag

Rindsuppe mit getackenen Erbsen

Fischiertes

grüne Fisolen (einzelegte) oder Sauerkraut

Erdapfelpüree

Abends

Palatschinken gefüllte m. Fleischfüllung

Elk. Recept

Tizzi ebenso

Fisches machen

Freitag

Kaltschale

Rindsuppe mit Brockerln

Seefische, Erdschwarzen

Kartoffeln mit Sauce & Sülz

Abends

See-Fische f. Pers.

Sülzkartoffeln

Tizzi

Gries

Samstag

Rindsuppe m. Leberreis

Rindfleisch mit Paradeissauce

Schweinenöl

Abends

Reisfleisch

Tizzi

Kommt Eggs nicht fett!

Samstag

Rindsuppe m. Fleischtascherln

Rostbeef

Strohkartoffeln

Tizzi Kalbsbruststeak? Kochsalat

Kalte Schale?

Abends.

Pers. Schweinsbraten

Zimmer

kaltes Rostbeef mit Sauce tartare (Recept!)

Tizzi Sardinen, Käse oder Knacker oder Parmesanpudding

Tizzi's Nachtmahle

2x wöchentlich Gries

1x " Knacker, Würstel oder Schinken

1x " Spinat mit Eier, Spinatpudding, Kohlsprossen, Semmelp.

1x " Zeplinpudding, Karfiolkoch, gefüllt Palatsch. Karfiol, Makkaroni m. Paradig

1x " Eier & Butterbrot, Grießpudding mit Himbeersaft, Parmesanpud.

1x Perlgulasch, Hirn mit Ei, Schwammerl mit Ei

1x " Unterlegtes Fleisch, Erdäpfelpuree mit Paradeisauce, oder Rosenen

1x Erdapfel m. Butter,

Vorspeisen

Karfiol gratiniert 2 erlei.
Karfiol à Recept v. Klein
" mit Butter & Brösel oder Schwamm
Karfiolkoch.
Zeplinpudding.
Hammelpudding.
Spinatpudding.
Schinken Pudding.
Gemüse Pudding.
Omelette Julienne.
Eiersoufflé
Eieromlette m. Champ. od. Schinken
" " Spinat.
Spinatomlette.
Schinkenvorspeise
Bohnen mit Schwammsauce.
" mit einem Hirn
" mit grünen Erbsen
" " Paradeissauce
" mit sauing gem. Schwamm
" " " überreichen von kalten Fleisch mit Schwammen
Makkaroni m. Paradeis (gebacken) F.
Spagetti mit Paradeis f. II
Gebackene gefüllte Palatschinken.

Schwämme m. Rahmsauce.
Mürberlegtes Fleisch
Gebackene Eier m. Schweizerkäse
Gefüllte Paradeiser
Kaiserauflauf
Rahm Erdäpfeln
Pilzling gebacken
Pariserkorbchen
Gemüsewürstel
Pfitattenvorspeise
Spargel mit Brösel
Spargelfisolen "
Kohlsprossen "
Hasché
Hirn mit Ei
Schwammerl mit Ei
Hirn einzeln m. Schwämmen
Fischmayonnaise
Erdäpfelbrestchen
Nudelfleischpudding

Suppen

Rindsuppe mit
Leberreis, Leberknödl, Lebernockerln
Nudeln, Fledderln, Fleischflecken
Pernschelabrudel, Pfitatten
Griesnockerln, Eintropf, Butternockerln
Eintropf, Brantingnockerln
Hirsauf, Schöberln, Brösel=
knödel, Brösekerlknödel
geriebene Gerstln, Suppengerste
Reis, Gries, Sago,

Hafergrütze
Gerstlschleimsuppe
Hühnersuppe — Hühnersuppe
Einmachsuppe — Hühnereinmachsuppe
Reisschleimsuppe — Spargelsuppe
Hamelsprungesuppe — als Einmachsuppe
Selchsuppe — Linsensuppe
Einbrennsuppe — gelb geschälte Erbsensuppe
Gemüsesuppe — grüne Erbsensuppe
Spargelsuppe — Spinatsuppe
Karfiolsuppe — Misch-Kaschsuppe
Krimmelsuppe — Bohnensuppe
Erdäpfelsuppe — Gulaschsuppe
Schwammerlsuppe — Paradeissuppe
Französische Suppe

Gemüse

Linsen
passiertes Bohnenpüree
gelbes grüngesch. Erbsenpüré
Kohl Kohlsprossen
Kohlrüben
gefüllte Kohlrüben
gedünstetes Kraut
Sauerkraut
Rothkraut
Spinat
Stockmalat
grüne Erbsen
grüne Fisolen
Spargelfisolen
Kürbis
Karotten
eingemachtes Karfiol m. Schwämmen
Karfiol mit B & Brösel
Erdäpfelpüre
Rohscheiten
Pommes frites
Erdäpfelschmarrn
gestampfte Erdäpfel

Erdäpfel mit Petersilienbutter
" " zum Zerschneiden, gebraten, gebacken
Kipfler gebraten
Erdäpfel Kümmel & Salz
Bratkartoffeln
Reis mit Schmelzkamare
Risi-bisi
Geflügelreis
geriebenes Gerstl
Rollgerstl
gefüllter Kohl
" Paprika
" Kohlrüben
" Kraut
Kohlsprossen

Saucen

Paradeissauce
Kren "
Gurken "
Dillen "
Majoran "
Zibeben "
Leber "
Zeller "
Karfiol "
Ochsenaier "
Kapern "
Schnittlauch "
Schwammerln "
Saure Erdäpfel "
grüne Erbsen "
Sauce tartare
" Hollandaise
Mayonnaise
Cumberlandsauce

Salate

Kopfsalat
Endivien
Französischer Salat
Haringssalat
Gurkensalat
Linsensalat
grüner Fisolen "
gemischten Gemüse "
Karfiolsalat
rothe Rüben
Erdäpfelsalat
" mit Mayonnaise
Zellersalat

Fleisch

Rindfleisch aus der Suppe
" " " überbrüht
Natur gedünstetes Rindfleisch
" Rostbraten, Zapfen, Beinschwarz, Rumsteak, mit Spargel oder Gemüse
Zapfenbraten
" mit Wurzelwerk
Rostbeef
Lungenbraten
Beefsteak
Naturschnitzel
Rindsgulasch
Erdäpfelgulasch
Rindszunge gekocht mit Kremsauce
" gebraten
" mit Rosinensauce
" natur eingemacht
Geselchte Zunge mit Kroselkraut
Hasenschnitzel mit Reisgefüllt
" gedünstet
" mit Sauerkraut gefüllt
" mit Paradeissauce serv.
Rindsleber eingemacht
" aus der Suppe
Rindsleber (Leberkäse)
" " faschierte Laberln

Kalb
Kalbsbrust gefüllt
" gebraten
" Schulter " gerollt
" " gefüllt mit Champing
Kalbsrollard mit Erbsen
Natur eingemachtes Kalb
Kalbsschnitzel paniert
" in Paradeissauce
Kalbsleberknödel
Reisfleisch
Kalbsgulasch
Kalbszungerl eingemacht
in Natursauce
" Paradeissauce
" Rosinensauce
Kalbsbries gedünstet
" paniert
" gebraten
Kalbsleber paniert
" geröstet
Kalbsfuß-Suhz
Unterlegtes Fleisch
Gesellchtes.
Geröse
Kindelfleck

Leberkäse
Geselchtes
Lungenmus
Schweinebraten
" Gulasch
" im Wurzelwerk
Schinken
Kaiserfleisch
Schopfbraten
Schweinsbraten
" Schnitzel
Faschiertes
" Gansbrust m. Rindfleisch
" Cervelles
" Spitz mit Kartenlier
" Kutteln
" Kalbsfleisch
Zickerl gebraten
" paniert
Lammernis gebraten
Taubegefüllt
Rebhuhn
Rehschlegel
Hase

Brathuhn
" gefüllt
Backhuhn
Paprika Huhn
Huhn mit Reis
" Kolgerste
" geriebene Gerste
" Natur eingemacht
" mit grünen Erbsen "
" " Karfiol "
" " Schwammerln "
" mit Reis
" " Paradeissauce
" Lebersauce
Gans gebraten
" brust faschiert
" gespickt
" Rücken mit Reis und Gerste
" Bürzeln " " "
" " mit Ritscherl
Gansleber mit ger. Gerste
" mit Reis, ordentlich eingemacht, Paradeissauce
Selleriesauce
Gansleber
Gansleberpastete

Gekochte Mehlspeisen

Nudeln mit Nüssen oder Mohn
Griesnudeln / Powidlkuscherln
Ausgedrückte Nudeln / Haarflechten /
feine Dampfnudeln
Nudeln im Schlafrock
Erdäpfelnudeln mit Kolm oder Fisel
Erdäpfelknödl
Apfelknödl
Griesku.
Topfenku.
Semmelknödel feine
Brauntein Mandelknödl
" Zwetschkenku.
Serviettenknödl
kleine Germknödl m. Powidl
Kraftflecherln
Schinkenflecherln
Polsen
Nudelfang
Reisauflauf
Scheiterhaufen
Paradiesreis
Fritattenmehlspeise
Apfelspalten

Strudeln

Apfelstrudl
Milchrahmstr
Erdäpfel "
Topfenstr
Griesstrudl gerollt
Krautstrudl
Kirschenstr
Tirolerstr
Nussstr
Kolmstr

Leichtere & rasche Mehlspeisen

Kaiserschmarrn
Palatschinken
Schneenockerln
Griesschmarrn
Semmelschmarrn
Riedhofomelette
bohm. Dalken
Spritzkrapfen
Schneeballen
Salzburgernockerln
Brotteigkrapfen m. Creme
Creameomelette
Mürber Teig

Chokoladegefrorenes.
Cremekuchen.
Biscuitschenkenkuchen
Biscuitrouladen
Bischofsbrot
Schnitzel mit Schlagsahne
" Erdbeerenschaum
feine Bockerln mit Creme
Schneebockerln.
Biscuittorte
Igel
kalter Reis
kalte Schale (Obstsalat)
Äpfel im Schlafrock
Böhmische Dalken
Feine Dampfnudeln
Pudding
Marokko "
Chokol. "
schwarz gelber "
Mohr im Hemd
Semmelpudding
Kartoffel "
Grillage "
Topfen "

Mandelpudding
Gries "
Mandelkoch
Kaffee Pudding
Wiener "

Gugelhupf
" gerollt
" mit Rosinen
" " Mohn
" mit Chocolade
Zebragugelhupf
Gemischter Kuchen
2 Fer Kuchen als
Kuchen, Gugelhupf & als Gebäckteig
Biscuitgugelhupf
Faschingskrapfen &
Germkugeln gebackene Nüsse
" mit Nuss & Mohn
Kübiselkuchen
Mürbeteig f. Gateau
Buchteln
gerollter, Mohn & Nuss Strudel

Aufläufe
Griesauflauf
Citronenauflauf
Mandel "
Salzburger "
Chokolade "
Haselnuss "
Kartoffel "
Chrotenkoch
Mandelauflauf
Kastanien "
Isa Kochs
Nockerln

Torten
Pischingertorte
Cacao Torte
Nuss " & Schnitten
Sacher " & Schnitten
Hasel " & Schnitten
Topfentorten, Ananastorte
" Schnitten
Biskuittorten
Apfeltorte
Venezianertorte
Grillage "
Gesellschafts "
Mandeltorte B
Chokolademandeltorte B
Marktorte
Mandeltorte mit Rum B
Nusskrapfen
Rosinche oder 15 ner Torte
Gabel Chokoladetorte
Herrenhof-Chocoladetorte
Chocoladenkrapfen
Chokoladebrücken
Chokolade Biskuitschnitten

Linzertorten
Linzerschnitten
Kaffeecremetorte
Kaffeetorte
Mokkatorte feine
Schnetorte (Sahne)
Girardotorte
Buttertorte
Faschingtorte
Unvergleichliche Torte
Agnesken Torte
Dobostorte
Napoleontorte
Anatoltorte.
Schneidertorte.
Orangentorte (Königsberger)
Meraner Torte.
Spriestorte
Kastanientorte.
Mohncremetorte
Orangen Torte
Creme Torte, mit Cremefülle.

Papparlocreme-Torte.
Citronentorte
Mürbe Teigtorte
Indianertorte

Kleine Backereien

Hamburgerinnen
Chokoladenkringeln
Ingwer
Vanillescheiben
Sorbaastangeln
Linzerteigbackereien
Himbeerkipferln
Chokolade Zuckerln
Kakes
Backerei ohne Feuer (Kugeln)
Mandelkipferl
Vanillekipferln
Nüsse od. Mohnkipferln
Mandelstangerln
Nussbrösserln
Nüsskrapferln
Mandelbackerei
Nüsse & Mohn Bögen
Mandel-Choko Kugeln
Mandel Bögen
Mandelringe
Bischofbrot
Macronen

Windbeutel
Kipfl
Käsestangerln
Lebkuchen
Marcipans
Vanillekringeln
Kastanienkringeln
Topfenbrezerln
Ribisellorbelettes
Rahmkipferln
Gateau Teig
Engländer
Chocoschnitten
Theebackerei
Eingemachtes Dotter
Salzblätter
Napoleonschnitten

Ostermehlspeisen

Osterkorte

Osterzuckerknöpfl

Pfannkuchen (Mazes)

Herausgebackene Mazes

Mandelkorte mit Chandeau

MazzeskNöpfl mit Powidlgefüllt

Mazzekoksch ohne Fülle

Oster Orangenkorte

Balken für Ostern

Mazzekoksch mit Fülle

Osterkorte

Schwammerl mit Ei für 6 Personen

1/2 Kilo Eierschwämme oder 3/8 kg Pilze

In 1/8 l Wasser die geputzten Schwämme mit 1 Kochl Schmalz oder Butter 1 Messerspitze Pfeffer, 1/1 Kaffl Salz & vom Kochen an 20-25 Minuten zugedeckt dünsten lassen, wenn notwendig eventuell bisschen Wasser nachgießen. Wenn Schwämme weich verdünstet sind, gibt man 5-6 verrührte Eier darüber, läßt es 3-4 Minuten unter fortwährendem Rühren verkochen, serviert sogleich. Bis die Eier darauf kommen, zugedeckt halten, dann nicht mehr

ganze Boden belegt ist, sodann streut man 15 dkg oder 2 Eßl geriebenen Parmesan & 15 dkg gehackten Schinken darüber, gießt sodann unten angegebene passierte Masse darüber & auf diese tropft man 2 Kaffl zerlassener Butter & gibt es 1/2 Stunde in Rohr & serviert es sofort. Vorher die Ränder mit Messer vom Rande leicht lösen da es besser zum teilen geht

Innere Masse dazu = Die von der Rose übriggebliebenen abgeschnittenen Stengeln passiert man warm auf einen Teller, gibt 2 ganze gut verquirlte Eier, 1 Messerspitze Salz, 1 Kaffl Mehl & 3 Eßl Milch oder Rahm dazu, verquirlt dies alles sehr gut & gießt es über den Schinken wie oben angegeben.

nachgießen & bis verdünnt, je nach den Personen 3-6 verquirlte Eier darüber geben & rasch servieren.

Hühnerragout wie vorher die Zutaten & Hühnerdeshalb dann stäubt man es aber zum Schluß mit 1 Eßl Mehl, gießt es mit 4-5 Löffel Suppe oder Wasser ab & gibt 1 abgequirltes Dotter langsam hinein (muß aber nicht sein) Will man es säuerlich, so alles wie vorher nur keinen Pfeffer, & kein Dotter, sondern von 1/2 Citrone den Saft nach Geschmack, Zucker

Kartoffelborsprise gratiniert)

1 große Kartoffelrose putzen, waschen (den äußeren Stengel der Rose wegschneiden) dabei 1/2 Stunde mit starkem Salz kochen, dann heraus nehmen, am Sieb abtropfen. Man nimmt dann eine bebutterte mit Semmelbrösel bestreute feuerfeste Porzellanform legt die abgeschnittenen Röschenteile kranzförmig (o) aus, bis der

Hasenbé 6 Personen

1/2 kg Lungenbratenzapfen enthäuten, hacken oder faschieren in eine Kasserole mit 1 kleinen heißen Schmalz hineingeben 1 Kaffeelöffel Salz darauf, 1 Messerspitze Pfeffer & unter fortwährendem Rühren 10 Minuten rösten, dann gibt man die schon vorbereiteten 6 Eier darüber, gut verrühren & 4-5 Minuten unter fortwährendem Rühren verdecken lassen. Hasche nicht zudecken sonst wird es hart. Wasser ist es das Salz die Hälfte für das Fleisch, die andere Hälfte für die Eier zu nehmen.

Kindshirn mit Ei Das Hirn enthäuten waschen, zerschneiden & in eine Kasserole geben, dazu 1/2 Messerspitze Salz, bischen Pfeffer, 1 Eßl Schmalz, verdünsten lassen (40 Minuten) wenn notwendig etwas Wasser

Spinat Pudding

1 kg Spinat passiert, 4 zerreichte passierte Semmeln, 4 Dotter, 4 Schnee, 7 dkg Butter, 10 dkg ger. Parmesan, 1 Handvoll Brösel, 1 Stunde in bebutterte, mit Brösel bestreute Form kochen. Mit Kerzenwärme oder Schwammerlsauce servieren. Butter & Eier abreiben, nach & nach alle Zutaten.

Käsesoufflé

5 dkg Butter rührt man flaumig & gibt 3 Dotter, 3 dkg geriebenen Parmesan, Schnee von 2 Kloar, etwas Salz, 2 dkg Mehl dazu. Die Masse in kleine Omelettenpfanne mit etwas Butter im Rohre backen, mit Sardinen gefüllt.

Zeplinpudding

1 Seitl. saueren Rahm verrührt man mit 6 Dotter & 2 Eßl. Mehl, dann gibt man 2 Eßl. geriebenen Parmesan oder 4 Eßl. gehackten Schinken (Beides ist besser) zuletzt Schnee. In eine bebutterten, bebröselten Porzellanform 20 Min. backen, sofort servieren

Schinkenvorspeise

4 dkg Butter werden abgerieben mit 2 Dotter, 2 Eßl. Rahm vermengen, 2 dkg ger. Parmesan & 10 dkg magren gehackten Schinken oder Selchfleisch, mit 2 Kloar Schnee dazu vermengen. Eine bebutterte Pfanne, die Masse hinein, halb backen, dann Schinken darauf ~~streuen~~ der mit Rahm verrührt ist darauf streichen, fertig backen, 20–25 Minuten mit Parmesan bestreut heißgespritzen

Schinken Pudding

10 dkg Butter, 3 Dotter, 12 dkg passierte Kartoffeln, 12 dkg gehackten Schinken oder Selchfleisch, 3 Löffel Rahm, 3 Schnee, Form mit Butter ausschmieren, mit Mehl leicht ausstauben, langsam 30–40 Minuten backen

4 Klar Schnee & 6 dkg Mehl vermengt; die Masse kommt in eine feuerfeste, bebutterte Schüssel & wird im Rohr 20-25 Min gebacken.

Unterlegtes Fleisch Erdäpfelpuré 1 3/4 kg werden schälen, in Salzwasser kochen, abseihen, zerstampfen, Milch darauf & 6 dkg Butter gut cremeartig verrühren. Feuerfeste Form mit Butter ausschmieren, mit feine Brosel leicht ausstreuen, die Hälfte mit Puré auslegen (gekochtes kaltes Suppenfleisch faschieren, mit viel Pfeffer, Salz vermengen) das Fleisch über das Puré streichen & wieder das übrige Puré geben & darauf Butter tropfen & 30-40 Minuten backen. Das Fleisch 1/2 kg eventuell mit andern Fleischsorten wie Kalb oder Schweinsbraten vermischen.

Posen Semmelscheiben vom Tag vorher in Scheiben schneiden in Milch durchziehen & in Omelettenteig durchziehen & rasch herausbacken.

Omelettenteig = 3/8 l Milch, 2 Dotter, wenig Mehl, viel Salz, Schnee 1 Kaffl Zucker

Karfiolteig

7 dkg Butter abreiben, 4 Dotter, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel gerieb. Parmesan (1 Rose Karfiol vorgekocht) in Röschen geschnitten & mit 4 Schnee langsam hineingerührt. In bebutterter Form in Dunst kochen.

Röhrn Erdäpfel

Man sprudelt 1/2 l Rahm mit 3 Dotter ab, gibt 2 Eß Mehl, 10 dkg gekochte, nach vollständigem Erkalten geriebene Kartoffeln, 10 dkg Zucker etwas Citronenöle & den festen Schnee dazu. Füllt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Auflaufform & läßt den Auflauf in mäßiger Hitze 1 1/4 Stunden backen & sofort in der Form servieren.

Käsevorspeise 6 dkg Butter & 4 Dotter werden flaumig abgerieben, dann mit 5 dkg fein geriebenen Parmesan,

Käseauflauf

5 dkg Butter läßt man mit 8 dkg Mehlanbrennen, vergießt mit 1/2 l Milch, gibt 7 dkg geriebenen Parmesan, etwas weißen Pfeffer dazu läßt die Masse aufkochen, rührt sie dann mit 3 Dotter ab mischt den Schnee v. 3 Klar dazu & den Auflauf in betreffender Form schon gelb backen

Champignonomelette

Per Person 1 Ei. Die verschiedenen Eier werden in einen Topf aufgeschlagen mit etwas Milch vermengt (für jedes Ei 1/2 Eßl Milch) etwas Salz gut versprudeln. In einer Omelettenpfanne Butter heiß machen, Omelette aufgießen, von beiden Seiten backen & mit gedünsteten würzigen Champignons füllen, & mit Parmesan bestreuen.

Kiersoufflé für 1 Person gerechnet

man 2 Eier & 1 Sardelle. Die Dotter werden abgetrieben, & mit der passierten Sardelle & den Schnee der Eiklar vermengt & in einer bebutterten Porzellanform im Rohr gebacken & rasch serviert.

Spaghetti mit Paradeis

Man gibt in eine tiefe Schüssel 4 Dotter, rührt 1/4 l Paradeismark, 40 dkg weichgekochte abgeseihte Spaghetti & das nötige Salz & nach dazu zuletzt den Schnee von 4 Eiklar.
Mit dieser Masse füllt man eine bebutterte mit Mehl oder Brösel leicht bestäubte Form, & läßt sie 3/4 Stunden in der Röhre backen, dann wird die Form aus der Röhre genommen, die Masse auf eine Schüssel gestürzt & mit Paradeissauce serviert.

und dann den Schnee der 6 Eier in ausgebutterte Form. 1/2 Stunde in d. Mrot kochen.

Mayonnaise

2 Eßl. Öl heiß werden lassen dazu 1 Eßl. Mehl mit 1/2 Wasserglas Essig aufkochen; wenn ausgekühlt, mit 2 Dotter verrühren, Salz, Pfeffer, Senf nach Geschmack.

Gebackene Palatschinken

Man bereitet (6-8 Personen) einen Palatschinkenteig aus 3/8 l Milch, 1/8 l Rahm, 2 Dotter, 2 Schnee, Salz, Kaffeelöffel Zucker. ~~2 Dotter~~ Nach Palatschinken füllt sie mit gedünsteten Schwammerln etwas Reis, oder diversen Gemüsen oder übrig geblieben ganz gedünsteten Braten reichen mit Salat vorx. Die Palatschinken werden zusammengerollt & in eine feuerfeste Form gegeben, mit 1/8 l Rahm mit 1 Dotter & Tropfen Mehl vermischt, übergossen & in der Röhre gebacken.

Omlette Juliane (Hälfte der Masse für 1 Person)

2 Dotter werden mit 1/3 Eßl. Mehl sehr lange abgerührt, Salz, etwas Petersilie, dazu der Schnee von 2 Eiweiß, in mit Butter ausgeschmierter heißer Pfanne in der Röhre (nicht umdrehen) gebeitet backen (5 Minuten) & füllen mit gedünsteten Champignons die ganz gemacht sind & zusammenrollen.

Man kann sie auch mit folgenden Füllen:

Ein gedünstetes Kalbsschnitzel oder Stückchen Kuhn (15 dkg) wird fein gehackt, gerabelt & mit 3 dkg gedünsteten Schwammerln, Petersil vermengt, mit ein bischen Suppe (eventuell mit dem Saft) bei Salz 1/4 Stunde dünsten gelassen, (abkühlen).

Man kann auch übriggebliebene Fleischreste dazu verwenden.

Nudelfleischpudding

Feine Nudeln kochen, abseihen, dann einen Abtrieb von 10 dkg Butter, 6 Dotter, etwas Rahm. Das feingeschnittene Fleisch von Kuhnerzungen oder anderes gekochtes oder gebratenes & dazu Wurstes

Soufflé

2 altes Butter, 1 Dotter, bul grünen Petersil, 1 gehäuften Kaffeelöffel Parmesan, 2 Schwammerl (vorher in Salzwasser dünsten) 1 starken Kaffeelöffel Mehl, Schlag

Butter, Dotter zu verrühren, dann alles vermengen, nach dem Mehl den Schnee in mit Butter ausgefettete Form 8–10 Minuten in Rohr

Mit Paradiesapfel Schwammerlsauce

Gefüllte Taube

Fülle: Leberl von 1 Taube 1/2 Semmel 1/2 Ei, Anbrennbutter, Petersil fein gehackt, Salz. Alles fein zerdrückt & gehackt vermengen, wenns zu weich nur wenig Brösel. Die Haare unter die Haut beim Brustbein & soweit es geht füllen dann es nicht reißt, das Übrige ins Innere, mit 2 Zahnstocher über X zustecken & mit Butter, Salz, bisserl Wasser im Anfang zugedeckt, braten

Brösellandl mit Schwammerl

1/2 Ei mit Butter abreiben 1/2 passierte Semmel dazu, Salz eventuell Brösel, feingehackten Petersil.

Mit Schwammerl gedünstete oder Schwammerlsauce servieren

Nudelsuppe
Huhn
Schwammerlsauce
Kaffeel mit Brösel

Abends
Spinat mit Spiegelei

Grießsuppe
Bratlinsen
Spinat
Erdäpfelgulasch
Biskuitrouladen

Abends
Schinken Eiernockerl
Obst

Leberreissuppe

Rindsbries aus der Suppe dann mit viel Butter, Suppe reichlich eventuell Schwammerl oder Karfiol mitkochen

Grüne Erbsen nicht passiert in Butter viel Salzwasser weich dünsten mit 1/2–1/4 Zucker, bis weich, viel zerdrücken, wenig stauben

Pudingertorte

Abends Nudelsuppe
Pudingertorte

Tabiokasuppe

Filet Nussgr. Butter in der Nickelpfanne heiß machen, Filet mit viel Salz 5 Minuten braten.

Karfiol mit Schwammerl

Bisquittorte

Abends Griesbrei

Erbsenpüreesuppe
Brathühnchen
Karotten
Palatschinken

Abends
Parmesanpudding
mit Paradeissauce

Kümmelsuppe mit Brödchen
Naturgebratenes Fleisch & Salat
etwas Schwammerln mit Paradeis
Kümmel, Butter & Salz
Erbsenpüree
Griessschnitten

Abends
Schinkenbrot

Nudelsuppe

Hühnerleber Geschnitzl
mit gesch. Kalbfleisch

Leberln schaben, Kalbfleisch und 1/2 Dotter, 1/4 Kaffeebröserl, Salz
Leberl immer in heißer Butter rasch abbraten, daher die Hasen nachmachen auf jeder Seite, aneinander rühren

Kohlrüben

Apfelstrudel

Abends: Spinatpudding
mit saurer Sauce

Rindsuppe mit Perlgerstl

Eingemachtes Kalbfleisch mit Speck

mit Salzfleisch in Hasenform geht Butter, Salz, bul Wasser oder Suppe (wenn Suppe, dann kein Salz) zugedeckt dünsten lassen, nach Bedarf Wasser oder Suppe nachgießen, bis weich ist. Wasserpfanl gedünkt eine Schwemme mit den Salz hinein geben, mit 1 Dotter legieren, Dotter mit bisschen Wasser vorher verspumdeln) auch dazu ein bisschen

Mehl & 1 kleines Stückchen Kaffeel
Macergerste mit Zwiebeln

Spaghetti 4-5 dkg 1/2 cm klein brechen, in Salzwasser 20 Minuten kochen, abtropfen mit kaltem Wasser überziehen, abtropfen, in die Auflaufform & Haselnussgroß Butter darüber

Abends Grießbrei

Reissuppe
Spinat
Huhn mit Schwarzwurzel in Gulasch
Huhn in Garnitur, Butter, Salz, 1 Stück Kalbsfleisch, Suppe oder Wasser, dünsten, 1 kg Schwarzwurzel mit dünnen Cocoen,
Semmelknödel m. Marmel.

Abends
Spagetti m. Tomaten

Rindsuppe mit Leberknödel
Spinat
Eingemachtes Kalbsfleisch
Chokoladen Pudding m. Schlagsahne

Abends Butterbrot, Würstel

Nudelsuppe

Spargelbohnen in Salzwasser kochen, abseihen, in Brösel mit Butter, geben.

eingemachtes Huhn & Schwämme sowie Kalbs- oder Rindsbries

Grillagetorte

Abend

Kartoffel mit Schwämme

Leberreissuppe

Rindsbries mit Schwämmen

wird erst in Rindsuppe gekocht, in die gedünstete Schwämme eingedrückten, mit Suppe aufgegossen, stäuben (Butter ist bei den Schwämmen)

Spinat

Grillagetorte

Abend

Grießbrei

Rindsuppe mit Grießnockerln

Faschiertes Kutteln überbrannt gedünstet
Schwämme

grüne Erbsen passiert

Kartoffel

Abends. Semmelpudding
mit Schwammerln

Rindsuppe mit Lunge

Bratkuchen

Kartoffel mit Schwämme

(Kartoffel in Salzwasser kochen, Wasser weggießen, besser ist es verdunsten lassen, mit den Schwämmen, die separat gekocht werden, aufgießen, eventuell Suppe nachgießen. Butter ist bei Schwämme)

Rotkraut mit Kastanienmarmelade

Abends Schinkenbrote
Obst

Paradiessuppe
Faschiertes Kalbernes
Grüne Fisolen
Kaiserschmarrn

Abends Parmesan Pudding
mit Schwammerlsauce

Reissuppe
Brathühner, Erdäpfel und
Spinat
Torte vom Tag vorher

Abends Spinatpudding

geriebene Gerstelsuppe

Karfiol mit Schwammerln Huhn

Huhn separat braten & verwärmen. Karfiol in Salzwasser verdünnten lassen, mit den Schwammerln die separat mit Butter gedünstet wurden, aufziehen, eventuell Suppe nachgießen.

Mandeltorte mit Kaffeecreme

& Mandelbäckerei aus v. Ludwigs Kochgestyäu

Abends 1 Ei, Butterbrot mit Emmenthaler Obst

Kümmelsuppe mit Würfeln

Leberwurm Huhn als Hachée

Leberl schaben, 1/4 Kaffeebecher 1/2 Butter, Salz, vermischen, in heiße Butter hinein, vermischen, in 5 Minuten fertig

Paradiessauce

Erdäpfelpeuré

Kaiserschmarrn

Abends Würstel & Butterbrot Obst

Grüne passierte Erbsensuppe

Gulasch Hühner

Karotten

Petroleschaschern

Abends Spinat Pudding

1/4 kg (in ungeputzten Zustand gewogen) im Salzwasser weich kochen dann passieren. 2 Eier Butter, 1 Dotter, 2 Eier Semmeln, 1 zerbeichte pass. Semmel, 1 Eßl Brösel, Schnee verrühren, 1/2 Stunde in ausgestrich. Form in D und kochen.

Schwammerlsauce dazu

Schwammerln, Butter, Butter, Salz, Suppe oder Wasser weich dünsten, wenn weich noch Bedarf Flüssigkeit nachgießen, dünsten.

Abends Griesbrei

Fabrikasuppe

Hühner eingemacht mit Schwammerln

Hühner mit Haselnußgroß Butter, Salz, viel Wasser dünsten, nach Bedarf Wasser nachgießen, wie Brathühn. Schwammerl separat dünsten & dann zum Hühn geben, & dünsten.

Kolibrüben mit Haselnußgroß Butter, Salz, viel Wasser & das grüne von Kolibrüben mitte dünsten, 1/2 □ Zucker, wenn weich, dünsten.

Reisinflauf 4 dkg Reis in 3/4 Wasser gekocht Milch, 1 □ Zucker, Salz, weich zugedeckt dünsten lassen, erkalten lassen, Haselnußgroß Butter, 1 Dotter, Schnee, 1 Eßl Rosinen vermengen, in ausgeschmierter feuerfester Form Haselnußgroß Butter obenauf lassen, 12 – 15 Minuten

Abends 2 Eier, Butterbrot Obst

Rindsuppe mit Leberreis

Farchirtes Huhn

Spinat

Riedhofomelette

Abends

Griesbrei

Erdäpfelsuppe wenn fertig alle, nimmt man vor dem Einbrennen das Quantum weg & gibt Butterein-brenn dazu, & läßt aufkochen.
Wenn allein, 1 Kartoffel in Salzwasser kochen, Butterenbrenn, grünen Petersil.

Kernbeigulasch das ganze Rüzel mit dem andern Teil & mit viel Paradeis (Thaffstock) Salz Kaserinnsaft Butter, (wenn Huhn fett ist, dann keine Butter) zugedeckt dünsten lassen, (das Fleisch muß vorher vom Knochen gelöst & in □ Stücke geschnitten werden) hie & da mit Wasser oder Suppe nachgießen & bis weich ist die □ geschnittenen kleinen Erdäpfel darangeben. Wenn kein Gemüse gibt man 2 kl. Erdäpfel.

grüne Fisolen

Griesschmarren 3/4 Trinkglas Milch, Salz, Gries, fest einkochen, 3 Löffel Butter in der Pfanne heißmachen, den Gries hinein, fest mit Messer zerteilen, Rosinen hinein. Bis gerötet ist, den Zucker zum servieren, eventuell Zwetschkenmuser dazu servieren. Diese Menge ist für 3 Personen

Abends
Farchnerbrot
Kompot

Reissuppe

Faschirtes Huhn fein hacken, schälen, Haselnuß Butter, 1/4 Dotter, 1/8 geweichte Semmel, Salz, Laberl formen, Butter darauf, zugedeckt dünsten, Wasser oder Suppe nachgießen, 1/4–20 Minuten dauer.

Schwammerlsauce

2–3 Schwammerl

Kochsalat 2 Büschel, reinigen, zerteilen, in wenig Wasser, Salz, Natron oder weich kochen, abseihen, fein hacken, in Butterreinbrenn geben & mit Suppe abgießen

Abend: Parmesan Pudding

2 dkg Butter, 1 Dotter, 2 dkg geriebener Parmesan, 2 Eßlöffel Milch, 3/2 dkg Mehl, Salz, Schnee in ausgesiebten. Form 30 Minuten im Wasserbade kochen.

Paradeisauce dazu

2 Knöcherl, dünnschnittiges Paradeismark in eine Butterreinbrenn, aufkochen, 4 Zucker, Salz, Wasser nach Bedarf nachgießen & aufkochen lassen

Rindsuppe mit Fisolen

Gebratenes Huhn

Huhn mit Haselnußgroß Butter, Salz, viel Wasser zugedeckt dünsten nach Bedarf Wasser oder Suppe nachgießen (1 Stunde)

grüne Erbsen passiert

10–12 dkg angelobstegr. Erbsen in viel Salzwasser weich dünsten, passieren, in Kasserole geben, mit dem Erbsenwasser, Mehl, groß Butter, aufkochen lassen, dünsten, wenn nötig Wasser dazugießen, eventuell 1/2 Zucker

Cremekuchen

Abend: Würstel, Spinat

Tabiokasuppe in gute Rindsuppe 1 Eßl. Tabiokas 8-10 Min. kochen lassen.

Faschirte Laberln

Rindl, Schweinefleisch oder mit Kalbfleisch schaben, fein hacken (8 dkg) wie fasch. Knödel

Schwammerlsemmel

3 dkg Schwamme mit stark Kochbutter, Salz, weich dünsten nach Bedarf mehr Suppe oder Wasser verwenden, stamfen

½ **Brockelnudel**

Spinat 20 dkg gesiedeter Spinat in wenig heißem Wasser, mit Salz weich kochen, bisschen Safran, passieren. Nudeln Butter heiß werden lassen, gelb, Mehl dazu, Spinat hinein, verrühren, ½ Milch, ½ Suppe nachgießen

Kaiserschmarrn

1/8 l Milch, 1 Dotter (4 dkg Mehl, Schnee 1 Löff. Eßzucker, Salz, Rosinen. 4 dkg Butter in Pfanne heiß machen, Masse hinein mit Messer in 3-4 Stücken reißen (auch Rosinen hinein)

Abends. Karotten, Butterbrot

Kindssuppe

Faschirtes Kalbs von großen Kalbs die Brust 8-10 dkg eventuell andere Teile schaben, hacken, Haselnuß Butter, ¼ Dotter, ⅛ geweichte Semmel, Salz, gut vermischen, Laberl formen, zugedeckt mit Haselnußgroß Butter dünsten, Wasser oder Suppe nach Bedarf nachgießen. 15-20 Min. kochen.

Grüne Fisolen

12-18 dkg in Salzwasser Haselnußgroß Butter, Zucker, bis Nelken, weich dünsten bis gründlich verdunstet, Essig oder Citrone nach Geschmack, dann bis stamfen.

Griesknödel

Abends.

1 Eis Schinkenbrot

Kompot

Menu für Kinder von 3 Jahren mit Anpassung an das große Menu

Rindsuppe mit Leberreis

gerösteter Hühnerleber schaben, fein durchhacken, in Haselnuß groß Butter bis Salz, rösten (5 Minuten)

1 Kartoffel

Karotten 18 dkg Karotten, fein schneiden in viel Salzwasser, Haselnußgroß Butter, 1 □ Zucker, weich dünsten, nach Bedarf Wasser oder Suppe nachgießen, wenn weich, stampfen

Kiedhofomelette

Dinkelmehl von 1 Kleiner Tasse 12 Eier, 1 Eßl. schwach Zucker, 1/2 schwach Eßl. Kartoffelmehl, Butter bestreichen, Kartoffelmehl, in die Form hineingeben 6-8 Minuten backen, dann auf Teller stürzen bestreichen

Abend

Grießbrei 3/8 l Milch 3 schwach kapp Grieß 3 □ Zucker, Salz, Nußgroß Butter kalt verrühren, 15 Minuten unter Rühren kochen

AR 6425 Hedi Levenbach Collection 1/2

Notebook (handwritten)

Recipes

Bitter-Mayonnaise

3 Dotter mit
3 Eßl Essig
2 " Wasser
1 " Citronensaft
1 Prise weißen Pfeffer
im Wasserbade (im Topf)
dick schlagen, vom Feuer
weg 6–8 Eßl Bitter einzuhä-
gen, ~~ebenso~~ nachher
1 Kaffl Senf & bisl Salz ein=
rühren.

Kann gestreckt werden durch Beigabe
von Milch

oder 2 ganze Eier
2 Dotter
4 Eßl Essig
3 " Wasser
1½ " Citronensaft

1te Reihe normal Mitte 42 Maschen stricken
dann 2te Reihe verschränkt am Ende 1 abnehmen
" 3te " " 1 bleiben 41 Masch.
abnehmen bis 34 das ist 3 ✗ abnehmen
beiläufig jede 5te
Reihe

es muß so enden daß im letzten
Zickzack am Ende ist & dann
2 glatte in 2 Reihen zusammen
werden

Kopf 1 25 Faden feine Wolle
Hr 11 abnehmen

Anfangen 20 Nadel
80 Maschen
Borte 2 gl 2 r. fal abnehmen
dann 3er Nadeln
8 Maschen jede Seite 10 mal 2 gl mit Borte
macht 10 im rechts & links
je 6 abnehmen, dann 8 all
beiläufig 8 mal abnehmen — dann bei jedem Kopf
nehmen 2 l. jede Masche 6 bis 10 Maschen bleiben
von da ab je 2 zusammen bis Kopf abnehmen
bis 24 Maschen bleiben — dann 8 abketten

weiter

WILMA BERG

9. Währingerstraße 15, Telephon A-23-0-77

hält fortlaufend vier- und achtwöchige

vom Stadtschulrat concess.

KOCHLEHRKURSE

unter praktischer Mitarbeit der Teilnehmerinnen ab.

1. Menukurs:

Wiener Bürgerküche. Für Anfängerinnen sowie Vorgeschrittene.

2. Perfektionskurs:

Feine Vorspeisen
Kalte Platten, Spezialitäten
Konditorei
Pikantes und Süßes für Tee und Aprês.

3. Feiner Menukurs:

Diners nach französischer Art auf Grund der in Paris gemachten Studien. Für Vorgeschrittene.

4. Vegetar. Kurs:

Fleischlose Menus
Kranken- und Rohkost.

5. Abendkurs:

Programm wie Kurs 1, jedoch verkürzt.

Programm umseitig. Bitte wenden.

Programm

1. Menukurs: Mittwoch und Samstag von 9 bis 1 Uhr, 8 Lektionen, Honorar S 31·50

Umfaßt

in jeder Lektion: Zwei Suppen
Eine warme Vorspeise
Zwei Fleischspeisen
Ein bis zwei Beilagen
Zwei Mehlspeisen
Eine Bäckerei.

Fleischspeisen in verschiedenster Zubereitung, auch Wild, Fisch, Geflügel, Gemüse und alle Arten Mehlspeisen (Germ-, Brand-, Strudel-, Bisquit-, mürber Teig) gelangen zur Herstellung.

2. Perfektion: Montag und Donnerstag von 3 bis 7 Uhr, 8 Lektionen, Honorar S 31·50

in jeder Lektion: Zwei Vorspeisen (Fische, Majonnaisen, Sandwich, verschiedene pikante Beilagen zum Tee und Après),
Eine Torte od. Eiscreme, Bombe, Teepuppe, Gefrorenes etc.
Drei- bis viererlei Konfekt, Bonbons etc. Fondant und Tunkmasse-Glasuren.

3. Feiner Menukurs: Dienstag von 10 bis 1 Uhr, 8 Lektionen, Honorar S 27·–

in jeder Lektion: Eine fein-legierte Suppe oder Bouillon mit Einlage
Eine Vorspeise oder Hors d'oeuvres, Fisch
Eine Fleischplatte mit Garnituren
Eine feine Mehlspeise (Cremes, Torten etc.).

4. Vegetar. Kurs: Freitag von 10 bis 1 Uhr, 8 Lektionen, Honorar S 27·–

in jeder Lektion: Eine Suppe
Eine Vorspeise
Eine Hauptspeise
Salate, Rohkost, Obst-Müsli
Eine Mehlspeise (Pudding, Auflauf, Soufflée, Omelette).

Kurs 3 kann mit Kurs 4 kombiniert werden, 8 Lektionen, S 27·–

5. Abendkurs: Dienstag u. Freitag ½7 bis 9 Uhr, 8 Lektionen, Honorar S 21·–

Umfaßt: Wiener Bürgerküche

Eintritt in die Kurse jederzeit möglich. Bei gleichzeitigem Besuch mehrerer Kurse Preisarrangement.

Beim Menukurs Kostproben gratis, beim feinen Menukurs und vegetar. Kurs geringer Kostproben-Beitrag.

Die Erzeugnisse des Perfektions-Kurses werden zum Materialpreis abgegeben.

Auf Wunsch stehen Referenzen zur Verfügung.

STOCKINGER & MORSACK, WIEN

DAMEN-
MODEN-KAUFHAUS
LIEBERMANN
NFG.
WIEN IX.
ALSERSTRASSE 44
TELEPHON A 25564

E 49

Moderne Sandwiches

Mürber Sandwicheswecken abrinden, Scheiben schneiden, füllen:

I Eierspeise: 2 Eier, 2 Löffel Milch, Salz Paprika, 3 Löffel aufgelöste Butter oder Salz verquirlen und dann am Feuer im Reindl cremeartig unter Rühren stocken lassen.

Die heiße Butter in die kalt verquirlten Eier, dann dann Lerd stocken lassen cremeartig

II Mayonnaise besser was anderes (gehackter Schinken, mit Rahm da einfacher zu machen

III Lachsbutter oder Forellenbutter

& verzieren oben mit Lachs belegen, Zitrone am Rand viertel, gehackten Aspick in Schinken & im Papier eingewickeln.

Lachsschifferln

20 Stück (Barquette à la Mirabeau

10 dkg Mehl
5 dkg Fett oder Butter
Salz, 2-3 Löffel Milch schnell verarbeiten, dünn ausrollen, Schifferl damit auslegen, mit Gabel stechen, heiß backen.

Mayonnaise dazu: I 2 Eier - 4 Löffel Öl, 2 Löffel Essig Salz auf Zimmerdick schlagen, dann kalt weiter schlagen, 4 Eßl Öl noch tropfenweise fest einrühren. 1 kl Dose Sardine

oder Sardinen oder Hummer oder zerkleinerte Seefische, mit der Hälfte der Masse (Mayonnaise) vermischen, Schifferln füllen, die andere Masse (Mayonnaise) darüber streichen, mit Lachs verzieren & fein gehackten Aspik (in Würfel) & mit Spur Wasser bespritzt, mit Kresse garnieren.

(20 Stück) Käsekrapferln aus Brandteig

2 1/2 dkg Wasser, 2 1/2 dkg Fett oder Butter mit Salz zum Kochen bringen, 2 1/2 dkg Mehl am Feuer solange rühren bis sich die Masse ablöst vom Rand. Vom Feuer wegnehmen, 1 ganzes Ei einrühren bis es bindet (bei doppelter Masse 5 1/2 dkg 2 die Eier eines nach & nach hinein geben). Auf leicht geschmierten Blech kleine Krapferln dressieren, mit Klar oder mit zerprudeltem Ei, in sehr heißem Rohr backen. Hitze gleichmäßig erhalten & Rohr vor 10 Minuten nicht öffnen. Bei etwas kleinerer Hitze, höher stellen, gut ausbacken lassen, wenn sie hart, anklopfen lassen, sind sie gut aufgegangen sein. Auskühlen & füllen.

Fülle: 1/8 l Schlagobers fest schlagen, mit Salz, Paprika & 3 dkg geriebenen Parmesan vermischen, mit Dressiersack auf die untere auseinandergeschnittene Hälfte hoch aufdressieren & das Kapperl darauf legen, mit 2 gr. Parmesan leicht bestreuen

Der Brandteig ist auch für süße Füllung.
Wenn der Teig glitschig wäre, er fehlt noch etwas Eiweiß

oder Sardinen oder Hummer oder zerkleinerte Seefische, mit der Hälfte der Masse (Mayonnaise) vermischen, Schifferln füllen, die andere Masse (Mayonnaise) darüber streichen, mit Lachs verzieren & fein gehackten Aspik (in Spritzsack), mit Spur Wasser bespritzt, mit Kressegarnieren

(20 Stück) **Käsekrapfer**

2 1/2 dkg Wasser, 2 1/2 [illegible]
mit Salz zum Kochen [illegible]
2 1/2 dkg Mehl am Feuer (solange) rühren bis sich die Masse ablöst vom Rand.
Vom Feuer wegnehmen, 1 ganzes Ei einrühren bis es langt ist (bei doppelter Masse 5 1/2 dkg 2 die Eier eines nach & nach hineingeben).
Auf leicht geschmierten Blech kleine

Krapferln dressieren, mit Klar oder mit zersprudeltem Ei, in sehr heißem Rohr backen. Hitze gleichmäßig erhalten & Rohr vor 10 Minuten nicht öffnen. Bei etwas kleinerer Hitze, höher stellen, gut ausbacken lassen (wenn sie hart, [illegible] lassen, sind die Eier zu [illegible] sein. Auskühlen

[illegible] Erbsen gedrückt, [illegible] lassen, [illegible] Butter [illegible] verrühren solange bis [illegible] wird, dann Schneeweiß [illegible] Milch [illegible] verreiben, über Dünstgemüse [illegible] stehen lassen, eventuell [illegible] Milch geben, damit nicht eintrocknet. Wenn vegetarisch [illegible] angezeichnet

Recept

[illegible] gethers fest schlagen, mit [illegible] rika & 3 dkg geriebenen Parmesan [illegible] en, mit Dressiersack auf [illegible] 2 auseinandergeschnittene Krapfen hoch aufdressieren & das Kapperl darauf legen, mit [illegible] ger. Parmesan leicht bestreuen

Der Brandteig reicht für eine Füllung.
Wenn der Teig glitschig wäre, er fehlt noch etwas Eiweiß

oder Sardinen oder Hummer oder zerkleinerte Seefische, mit der Hälfte der Masse (Mayonnaise) vermischen, Schifferln füllen, die andere Masse (Mayonnaise) darüber streichen, mit Lachs verzieren & fein gehackten Aspik (in Kleinsteinchen), der mit Spur Wasser bespritzt wurde, garnieren.

Kinderstopfe mit Rindfleisch Kohl, panierte Schnitzel, Salat — S. 44.-

grüne Erbsen mit Butter — für mich S. 20.-

200/ Kohle 18.-
2 Gänse Kohle 220 20.-

(20 Stück) Käsekrapferln

2 1/2 dkg Wasser, 2 1/2 dkg
mit Salz zum Koch
2 1/2 dkg Mehl am Feuer
bis sich die Masse ablöst vom Rand.
Vom Feuer wegnehmen, 1 ganzes Ei einrühren bis es lauwarm ist (bei doppelter Masse 5 1/2 dkg 2 die Eier immer nach & nach hinein geben).
Auf leicht geschmierten Blech kleine Krapferln dressieren, mit Klar oder mit zerprudeltem Ei, in sehr heißem Rohr backen. Hitze gleichmäßig erhalten & Rohr vor 10 Minuten nicht öffnen. Bei etwas kleinerer Hitze, höher stellen, gut ausstechen lassen (wenn sie hart, ausklopfen lassen, sind die Eier zu wenig ... Wasser gegangen sein. Auskühlen

... es fest schlagen, mit
a 3 dkg geriebenen Parmesan
mit Dressiersack auf
... auseinandergeschnittene
Krapferln noch aufdressieren & das
Kapperl darauf legen, mit
ger. Parmesan leicht bestreuen

Der Brandteig reicht für eine Füllung.
Wenn der Teig glitschig wäre, so fehlt noch etwas Eiweiß

Sandwiches-Torte s.g.

Mürbe Sandwichestorte bestellen (kostet bei Fritz 1.60)
abrinnen und dünne Blätter schneiden
es gehen davon 7 Blatt, man verwendet
gewöhnlich 5 aber auch die ganzen 7.
Als Grundaufstrich für jedes Blatt
bereitet man 1/4 kg Butter ab

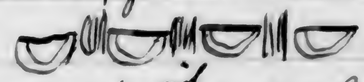
Lage I – davon nimmt man 4-5 dkg, mischt mit 1/2 passierten Bückling oder Sardelle
die übrig gebliebene abgetriebene Butter mit Sardellenpasta mischen

Lage II – leicht mit Sardellenbutter bestreichen
mit Mett (mit) oder 10 dkg gehackten Schinken
der mit Rahm oder Schlagobers oder
Dotter vermengt ist, belegen
(Schinken eventuell mit Bretonn färben)

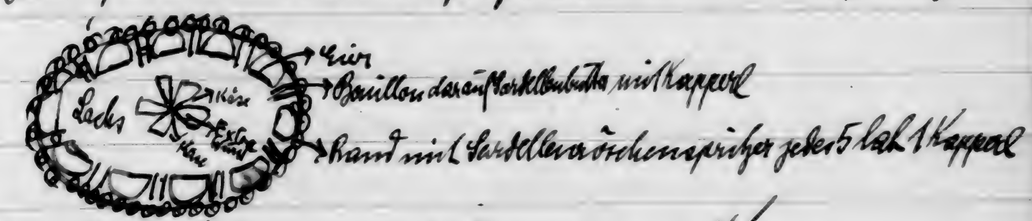
Lage III – mit Sardellenbutter bestreichen, mit Sardinen belegen

Lage IV – " Sardellenbutter " mit 10 dkg Leberwurst oder Leberpastete belegen

in den Rest der Butter 1 hartes pass. Dotter
mit diesem obenauf & ringsum verstreichen
mit Lachs (5 dkg) belegen
Obenaufzieren, den äußersten Rand mit Eierscheiben, zwischen den Eierscheiben Stückchen Bouillonringe



In der Mitte der Torte Duten von Eiebra. mit
wurst die gehackten Aspik gefüllt und Käsedreiecke; ringsum
den äußersten Rand Röschenspritzer von Sardellenbutter, auf den



Bouillonstückchen auch Butterspritzer mit Kapern.
Seitlicher Rand auch beputzen mit übriggebliebenen Eier u. Käsedreieckerln.
Man kann auch die oberste Platte mit der Dotter Butter bestreichen & mit fein gehackten Sardinen bestreuen in Kartform

oder mit gehackten Eiern

s.g. **Chokolade Eisbombe** (kleine 10 Portionen)

15 dkg geriebene Chokolade in 1/4 l Milch 4 dkg Zucker aufkochen, kalt stellen & dann in 1/2 l festgeschlagenen Schlagobers hineinmischen. Etwas Schlagobers vorher wegnehmen, mit Marmelade oder Creton färben, so daß ein bischen rosa Creme bleibt. Eine Bombenform kalt spülen, Schraube mit Fett verschmieren, alles einfüllen, die Rosacreme mit dem Dressiersack tief in der Mitte aufführen & einspritzen, bis zum Rand füllen, glatt streichen, gut verschließen, gut verschmieren, den äußeren Rand in Lagen wie kleingestoßenen Eis, Kleesalz, eingraben bis hinauf, zudecken & 2–3 Stunden durchlassen.

Es kann auch ohne Rosacreme gemacht werden, ist leichter.

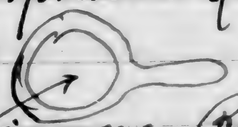
Dann kann abwischen, Deckel herunternehmen, rasch stürzen, dann Schraube aufmachen, hineinblasen, Modell aufheben, glattstreichen mit Gummispachtel & mit Schlagobers der mit Papierdreisack mit > Spitze aufdressiert wird zwar Narzissen in Abständen die 4 Streifen bilden in der Mitte □ Quittenkäsestückchen haben, sehr gut wirkt.

1 l Form für 1/2 l Schlagobers

Kleesalz 1/2 kg zum tiefen Graben zum Gefriereisgeben

(2284) **Galettes aux Dames** s.g.

Bäckerei zu Grube oder Thee

3 dkg Butter abreiben mit 3 dkg Zucker
1 Ei mit Schneerüthe gut abrühren
3 dkg Mehl
Auf gestrichenes gestaubtes Blech dünne Plätzchen aufstreichen (am besten eine Blechform  auf Blech auflegen & dann im inneren Rand aufstreichen) abheben u. s. w. heiß backen bis Rand gelbbräunlich ist, vorher in der Mitte mit bischen gehackten Aranzini oder Rosinen bestreuen, noch warm abnehmen & über Holz biegen

so rund biegen.

Tschler Krapfen s.g.

9 dkg Thee oder Butter
9 " Mehl
3½ " ungeschälte ger. Mandeln
3½ " Zucker am Brett verarbeiten, nicht zu dünn auswalken, heiß backen, eventuell wenn halbgebacken nachstechen damit gleich rund werden. Ausgekühlt mit Marmelade füllen je 2 zusammensetzen, dann oben mit Marmelade bestreichen & mit Choko-Fondant oder Funkenmasse tauchen, mit Pistazien bestreuen
Man bekommt 12 Doppelstücke

Funkenmasse = Chokolade schaben auf kleiner Flamme auflösen, dann erkalten lassen. nochmals auflösen unterrühren auskühlen auf Lippenwarm, wenn zu dick etwas aufgelöstes lauwarmes Kuneröl oder Cacaobutter dazu & so verwenden.

Zu dieser Tschler Menge 12–15 dkg Funkenmasse

Orleanskrapfen

24 Blatter
12 Zwischenlage s.g.

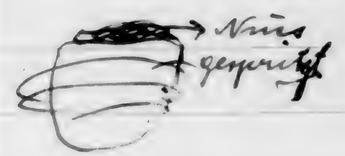
Masse von Tschler Krapfen, die einzelnen gebackenen Krapfen, mit folgender Auflage bestreichen

20 dkg geriebene Nüsse
1 Likör eventuell mehr,
Rum & Kaffeeextrakt
cca 15 dkg Zucker
6 dkg würflig geschnittene Aranzini
6 dkg grobgehackte Nüsse

& in Chokolade fondant oder Tunkmasse tunken & damit auch spritzen.

(12 St) **Kaffeenüsse** s.g. aber auch

12 dkg Haselnüsse am Blech rösten, dann mit Tuch von den Haselnüssen die Haut abreiben.
12 dkg Krystallzucker am Feuer gelb schmelzen, unter Rühren die ganzen Haselnüsse hinein, aufgefetteten Reindl geben, auskühlen & dann reiben, mit etwas Kaffeeextrakt & 1/2 Likör verkneten, kleine Kugeln formen in Kaffeefondant tunken oben 1/2 Nuß & Schnecke spritzen



Fondant

Kaffeefondant für Übergüsse
Fondant erwärmen & Kaffeesebrabt beimengen.

Schokoladefondant für Übergüsse
Aufgelöste Lacaomasse oder aufgelöstes Cacaopulver mit etwas Wasser verdünnt zum Fondant geben & aufkochen lassen.

Rumfondant Fondant aufwärmen & mit Rum versetzen

Citronenfondant Fondant aufwärmen & mit Citrone versetzen

Fondant (Im Schneekessel machen)

1 kg Würfelzucker – 1/2 l Wasser zum Kettenflüge kochen, wenn aufgekocht 1 Eßl Kartoffelsyrups hineingeben. Während des Kochens nicht rühren, mit Pinsel den schmutzigen Schaum abnehmen und den Rand des Kessels mit in Wasser getauchten Pinsel reinigen. Probe mit Drahtschlinge (richtige Zeit nicht vergessen) auf Kettenfluß machen (wenn sich Zucker von der Schlinge im Flug wegblasen läßt) Kessel wegstellen zum kalt werden, öfter nachschauen; wenn sich eine leichte Kruste obenauf bildet, leicht mit Wasser spritzen, auch den Kesselrand mit Pinsel leicht reinigen, bevor wenn er in Ruhe bleibt. Wenn der Zucker kalt ist, gut abschlagen oder rühren bis er weiß & trocken ist. So läßt sich der Fondant wochenlang aufbewahren in Ballen zur verschiedenen Glasurfondant verwenden.

Linzer-Praline s.g.

5 dkg Zucker
10 dkg Fett oder Butter
15 „ Mehl
1 Dotter, Citronenschale am Brett verarbeiten, 1/2 Stunde rasten, auswalken, nicht zu dünne Scheiben ausstechen; die Hälfte der Scheiben mit Eiklar, oder gequirlem Ei bestreichen, mit gehackten, gerösteten weißen Mandln bestreuen (oder Haselnüsse) heiß backen & dann füllen.

Fülle: 8 dkg erweichte Chocolade
4-5 dkg aufgelöste Butter darunterrühren,
3 dkg geschälte geröst. Haselnüsse hinein.

Je 2 Scherben zusammengeben & auf der oberen Scherbe dekoriert ist, einen Tupfer Marmelade & 1 kandierte Kirsche oder Walnußkern geben.

Haferflockensuppe s.g. vorbereitet

I Vegetarisches Menü

1 1/2 Eßl Flocken pro Person, mit geschnittenem Würzelwerk weich kochen & passieren;
2 Dotter für 4 Personen im Suppentopf mit ein bischen Suppe legieren (verschlagen) und die Suppe nach & nach dazu in den Suppentopf nachgießen, Schnittlauch hinein & servieren. zum Schluß verbessere ich mitunter noch mit reichlich Parmesan sodaß man nur 1 Ei zum legieren braucht oder gar keines braucht und nur Milch

Gemüse „Vol en vent" s.g.

7 dkg Butter abtreiben, abwechselnd
je 1 Dotter
1 Eßl Rahm
1 „ ger. Käse
1 „ Mehl

dies 4 mal nacheinander, sodann dann insgesamt 4 Dotter, 4 Eßl Rahm, 4 Eßl Käse, 4 Eßl Mehl eingerührt werden.

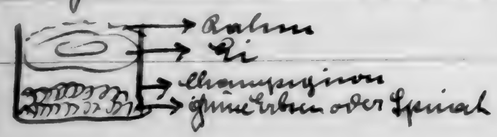
Verschiedene Gemüse 1/4 kg (Karotten, Champignon, Kohlsprossen etc.) in Salzwasser weich kochen, abseihen, & in den Abkochgrießen (Kalt), Schnee von 4 Klar leicht einrühren,

wenn zu weich ist noch bisl Mehl dazu
mischen, in (Parmesan) bebutterter mit Käse ausgestreuter
Form in nicht zu heißem Rohr geben, bis
es rollig aufgegangen, dann höher
stellen, in größerer Hitze Farbe nehmen lassen
& sofort servieren; fällt sonst zusammen
Wenn man früher alles vorbereiten will,
kann man es bis auf Schnee, den man
in letzter Minute hineingibt

Pouf à la Crème s.g.

(in kleiner Rogontschale)

Blättrig geschnittene Champignons in Butter & Petersilie
kurz dünsten, in bebutterte Rogontschale auslegen
eventuell auch eine Lage grüne Erbsen oder geschnetzelt (geschnittener)
Spinat, mit Parmesan vermengt, darauf 1 Ei
vorsichtig hineinschlagen, leicht salzen,
1 Löffl Schlagobers oder Rahm darüber, im
heißen Rohr stocken lassen, sofort servieren
(Rohr wie bei 4 Kindern Ei)



Gemüserisotto s.g.

(schon ausprobiert)

Gemüse, pro Person 6 dkg, □ schneiden, Reis pro Pers. 5 dkg
Brat bisl Zwiebel mit Petersilie anlaufen lassen,
Gemüse, Karotten, gelbe Rüben dazugeben, in wenig Wasser
halbweich dünsten, dann Kohlsprossen, Champignons,
Karfiol, Spargelspitzen weiterdünsten lassen, dann
pro Person 5 dkg Reis dazu, bisl Butter, Salz,
Paprika, Paradeismark (bevor Reis hineinkommt muß
das Wasser verdunstet sein)
& dann bis Reis dabei die Zutaten, mit der doppelten
Menge Wasser als Reis, aufkochen lassen
& ohne zu rühren dünsten lassen.
Mit Parmesan servieren.

Besser verständlich

Bisl Zwiebel mit Petersil anlaufen lassen, Kartoffel, gelbe Rüben Erbsen
dazugeben, dann in wenig Wasser halbweich dünsten,
dann die paarmal weich weichenden Gemüse hinein
(Champignons, Kohlsprossen, Karfiol, Spargelspitzen, Fisolen)
weiter dünsten lassen bis Wasser verdunstet ist, pro Person
5 dkg Reis dazu, bisl Butter, Salz, Paprika, Paradeismark,
und die doppelte Menge Wasser als Reis, aufkochen lassen
& ohne zu rühren dünsten lassen.
Mit Parmesan servieren

Pro Person 5–6 dkg Reis — war als Hauptspeise zu wenig
Gemüse " 5–6 dkg — aber pro Person dazu 8 dkg
" " " Reis 6 dkg

Kaiseromlette s.q.

ist für höchstens 4 ~~Kaiserpfannen~~ schon angebrochen

5 dkg Butter heiß machen
4 " Mehl am Feuer hineinrühren,
mit 3/16 l Milch aufgießen & dick unter
Rühren verkochen, vom Feuer weg-
nehmen, 4 Dotter hineinrühren,
3 Kaffl Zucker, Citronenschale und
bis kühl ist, den Schnee von 4 Klar
der mit 1 Kaffl Krystallzucker geschlagen
wurde.
Auf 2 geschmierten Omelettenpfannen
aufbreiten, heiß backen, bis auf
höher stellen, bis Farbe angenommen
heraus nehmen mit Marmelade
1/2 seitig füllen, umschlagen (bekommt Sprüch)
zuckern, eventuell brennen.
Kann auch in einer Pfanne wie Roulade
gemacht werden

Orangen oder Weinkelschnitten

Wenn mit Orangensaft gemacht war zu auch
Grundmasse ist gut, Fülle muß weniger
auch sein, kann auch Creme sein

2 Eier mit 9 dkg Zucker auf kleiner Flamme
flaumig im Kessel schlagen, weiter kalt
schlagen bis es schreibt; 8 dkg Mehl leicht
hinein rühren; 6 1/2 dkg Chokolade mit
6 1/2 dkg Butter in Röhre
auflösen, glatt rühren & überkühlt in die
Masse geben.
Auf geschmierten, gestaubten Blech
heiß backen, noch warm ablösen, ausgekühlt in 2
Streifen schneiden, mit Weinkelfleist oder Creme
füllen, oben dünn mit Marmelade bestreichen,
glasieren.

Orangenglasur

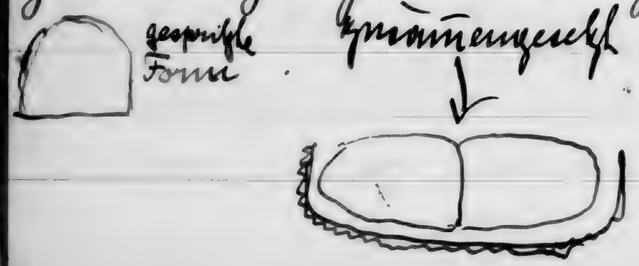
20 dkg Zucker, Saft 1 Orange, Citronensaft oder heißes
Wasser, dickflüssig abrühren, am Feuer erwärmen bis
dünner wird, dann rühren bis lau ist und
darüber streichen

Kaffeebäckerei

Klarverwendung s.g. ickisch

3 Klar mit 21 dkg Staubzucker auf Dunst steifschlagen, dann 2 Eßl Kaffeeextrakt hineingeben, wird dünner & weiter auf Dunst schlagen bis steif ist & wenn man die Rutte hebt muß die Masse 1 Spitze im Werding oder Schneekessel bilden, das ist das beste Zeichen daß die Masse genügend steif ist.

Masse in Dressirsack füllen, & kleine Häufchen auf ein mit Pergament belegtes Brett spritzen, damit in nicht zu heißes Rohr schieben, bis Oberfläche hart ist innen bleiben die Häufchen weicher, & ausgekühlt je 2 zusammensetzen in Papierkutte



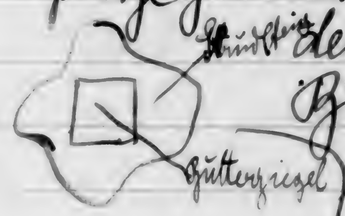
Butterteig

immer 4 Touren arbeiten zwischen jeder Touren 30 Min kalten rasten lassen

Aus dieser Masse
12 Kostolen
12 Cremeschnitten
8 Käserollen
12 Schinkenkipferl
8 Bratwurstrollen

36 dkg Thea
36 " glattes Mehl

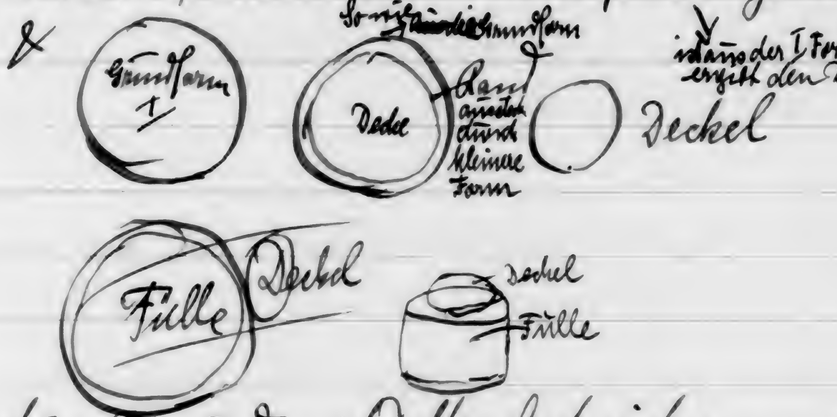
Ganze Butter, abzüglich den 10. ten Teil mit dem 4. ten Teil des Mehles leicht verarbeiten zu einen ziegelförmigen Stock, kalt rasten lassen (½ Stunde). — Restlicher 3/4 des Mehles mit dem 10. ten Teil der Butter, Salz, 1½ Löffel Essig, 1 Löffel Rum & soviel kaltes Wasser als es annimmt am Brett gut verarbeiten, auf bemehlten Brett eingeschnitten X rasten lassen. Dann diesen Strudelteig als auf die Spitze gestelltes Quadrat auswalken



dessen Mitte dicker ist, Butterziegel in die Mitte legen Strudelteigecken darüberschlagen zu einem Streifen auswalken in 3 Teile zusammenlegen & rasten lassen

Dann entgegengesetzt auswalken (das heißt die offenen Lagen [ ] offen der Lage geschlossen nach auswalken indessen), dann in 4 Teile zusammen legen, rasten lassen. (nach der 2ten & 4ten Tour länger rasten) nochmals entgegengesetzt im Rechteck auswalken 3mal einschlagen rasten, wieder entgegengesetzt auswalken & 4mal zusammenlegen, rasten.
Auf mit gebrick. Blech (flach) das dann ausgewalkte Rechteck mit Ei oder klar bestreichen, etwas mit Messer oder Gabel stechen, sehr heiß backen 10 Minuten Rohr nicht offnen & bei kleinerer Hitze gut ausbacken lassen & in der Ofenwärmeplatte dann noch durchwarmen lassen
Aus dem Teig macht man:

Flasche (s.g.:
Kalb oder Hühnerbratenreste, oder Kalbs od. Rindhirn feingehackt. In angelaufenen bis Zwiebel, Petersilie, Butter durchen, leicht stauben, Bratensaft oder Suppe (leicht Champignon) aufgießen, das feingehackte Hirn oder Bratenreste dazu, dick verkochen lassen, vom Feuer weg & mit 1 Dotter legieren.
Der Butterteig wird mit Krapfenform ausgestochen der Rand mit Wasser bestrichen, ein Teigring darauf &



diesen Teigrand mit Dotter bestreichen, ebenso den Deckel & in's Rohr zum backen
geht hoch auf, wird mit Ragout gefüllt mit dem Deckel zugedeckt & warm oder gekalt serviert. Man kann auch große Flasche formen über Kasserolen oder kleinen Kesseln machen & füllt mit Ragout [illegible] Teig über umgekehrten Kasserolle backen

Dann entgegengesetzt auswalken
das heißt die offenen Lagen [ ] offen der Lage
geschlossen
nach auswalken indessen dann in 4 Teile zusammen
leg
lass
Reen
na
& 4
Auf
gen
best
Ga
10
kle
& i
durchwarmen lassen
Aus dem Teig macht man:

Art der Speise: Erdbeeren à la Crème (s.g. Masse für

Zubereitungs-Vorschrift:

Celest 1867/68

Kaschölsa:

Kaffeesetzkel
Breton
Tunkmasse
Quittenkäse
Bona-Öl ½ Krüge
Kartoffelsyrups
Kleinen Kessel

Einzel
~~Gitter~~
kl Blechtasse
~~Schneides Blech~~
~~Kartoffelstamm~~
Draht für Kettenflug
Draht zu umwenden
Bürste f. Mehl
Spachtel
kleine Schmarrnpfe
Schraube für Schnecke

Böck – Konditorwaren
Königseggasse 5

Kalbsat. Kindhirn
cibel, Petersilie, Butter
1 Champignon
Soße oder Suppe
der Bratenreste
vom Feuer weg

Form ausgestochen
Teigring darauf
von der I Form 2 die Mitte ausgestochen
mit den Deckel
kel

n, ebenso

gefüllt mit
Kompott, Zuckerbrot oder Gewürz
serviert. Man kann auch große Flächen
formen über Kasserolen oder kleinen Kesseln machen
& füllt mit Rasoul Kompott Teig über umgekehrten Kasserole

gewöhnlich: Man überzieht eine Form auf der Außenseite mit Butterteig, gibt es so in die Röhre, achtgeben beim Herausnehmen daß nicht bricht, am besten eine feuerfeste Form. Deckel kann man auch machen, indem man einen Deckel damit überzieht. Das Ragout (heiß) wird knapp vor dem Anrichten in die Butterteigform gegeben

Bratwürste in Butterteig

warm gegessen schmeckt's am besser

Bratwürste in kleineren Teilen aus der Haut schieben, in Mehl leicht rollen, in heißem Fett von allen Seiten rasch abbraten. In Butterteigstücke einrollen, mit Ei bestreichen & eventuelle Sterne aus Teig darauf. Ist warm am besten

Glasur für Cremeschnitten

Unsere Tapetencreme ist feiner & doch dünner

Den einen Streifen mit Marmelade bestreichen. 15 dkg gesiebt Staubzucker mit Rum oder Citronensaft & wenig heißem Wasser dickflüssig abrühren, dann erwärmen bis es dünner wird, dann rühren bis es lau & darüber gießen. Die Platte dann in Portionen schneiden, auf die mit Fülle bestrichene Platte legen & in Portionen die Cremeplatte durchschneiden. Messer immer im warmen oder kalten Wasser eintauchen vor schneiden.

Cremeschnittenfülle (für 8 Cremeschnitten hochgefüllt)

2 Dotter, 2 dkg Reismehl, 5 dkg Zucker, ½ P. Vanillezucker, nach & nach mit 1/8 l kalter Milch verrühren, auf kleiner Flamme zu dicker Creme schlagen. Indessen 1 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, zerschnitten in die heiße Creme geben, kalt weiter schlagen & 1/8 l Schlagobers dazumischen

Dieselbe Creme ohne Gelatine

Noch heiß mit festem Schnee von 2 Klar verrühren & noch heiß auf die Cremeschnitten streichen

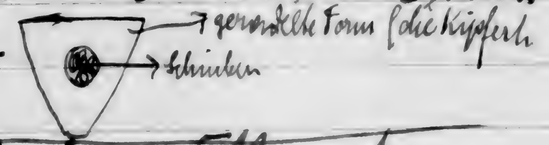
Käserollen Fülle (für 10 Rollen)

10 dkg pass. Rognefort mit 5 dkg abgeriebener Butter mischen & 1 Tropfen grünen Pfeffer hinein

Schinkenkipferl Fülle

warm viel besser

gehackten Schinken mit etwas Rahm ~~oder~~ Dotter vermischen. Ist aber auch nur mit Schinken & Rahm



Lungenbraten à la Wellington

Schönes Filet abhäuten, Salz, Pfeffer, rasch abbraten, dann in Rohr, unter fleißigem Begießen vom eigenen Saft 20 Minuten braten lassen, dann auskühlen, reichlich Champignons die man mit grünen Petersilie & Spitz Zwiebel in Öl ~~kurz~~ anwärmen ließ, ~~oben~~ damit belegen den Lungenbraten. Ausgekühlt den Lungenbraten auf den Butterteig legen, so zwar daß die glatte Seite des Teiges auf den oberen mit Champignons belegten Teil des Lungenbraten kommt & die zusammengelegten Teile unten sind. In die heiße Rohre & backen. Soll nicht stehen. Aufgeschnitten muß der Lungenbraten noch rosa sein

Champignonssauce dazu

Fein gehackte Champignon, Spitz Zwiebel, grüne Petersilie in Butter anlaufen lassen, leicht stauben, mit Rahm aufgießen, etwas Paradeismark, Salz, verkochen lassen, zum Schluß 1–2 Eßlöffel geriebener Kren dazu aber nicht mehr kochen mit Kren.

Palmblätter aus Butterteig

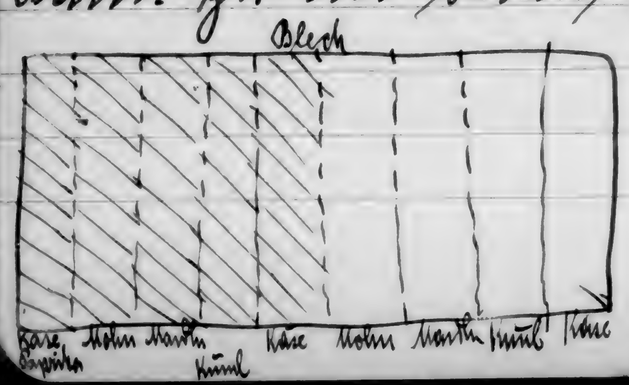
1 langes dünnes Stück Butterteig mit Wasser bestreichen, mit Krystallzucker bestreuen, zur Mitte zu von beiden Seiten öftmals einschlagen bis es nicht mehr geht, dann der Quere nach dünne Schnitten schneiden auf Blechen und mit dem Handballen flach klopfen, auf beiden Seiten backen

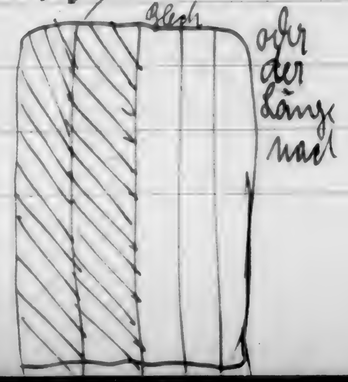
Käseblätter aus Butterteigabfälle

Butterteigreste mit Mehl verkneten, dünn ein Blatt auswalken, auf verkehrtem Blech legen, Kanten abschneiden. Das Ganze mit Ei bestreichen, mit ger. Käse & Salz bestreuen, dann streifenweise folgendes aufstreuen

I Käse mit Paprika vermischen & kleinwürfig geschnittener Emmenthaler darauf
II mit ganzem Mohn
III gehackte geröstete Mandln
IV Kümmel & Salz

in heißem Rohr halb backen, dann stechen, in schiefe Stücke schneiden, & dann zu Ende backen bis rosch sind





Trüffelwürfel = Brennwürfel s.g. für gemischtsprachige

Unterlage: 2 Dotter mit 30 dkg Zucker gut abrühren

40 dkg erweichte Chokolade dazu

2 Eiklar mit 10 dkg Krystallzucker zu festem Schnee schlagen, und den Schnee abwechselnd mit 40 dkg ungeschälten geriebenen Mandeln zum Abbrieb geben. Auf gefett. gestaubt Blech fingerhoch aufbreiten, heiß backen, warm ablösen, auskühlen lassen.

Crême dazu:

1/4 l geschlag. Schlagobers; 18 dkg Tunkmasse auflösen & noch lau in den Schlagobers (aber nur auf Seite die Tunkmasse hinein) hineinrühren. auf der Unterlage hochaufbreiten, Ränder glätten, kaltstellen bis die Crême steif ist, dann glacieren.

Glasur

Glasur

12 dkg Chokolade erweichen mit 2 dkg Butter abrühren. 12 dkg Zucker in 1/8 l Wasser spinnen bis zum Faden. (nicht rühren, nur eventuell abschäumen). Den heißen Zucker nach und nach zur Chokolade rühren, wenn Glasur zu warm und dick ist noch etwas heißes Wasser dazu & die Glasur lau verwenden nicht warm

Mit Papierdüte Querstreifen aus Glasur über die Glasur führen

Tag und Nachttorte

J. G.: sieht schimmlig aus ist nach meinem Geschmack etwas trocken

Nacht: 7 1/2 dkg Butter oder Fett abreiben mit 6 dkg Zucker gut verrühren (oder Schmeerbutter) 7 1/2 dkg erweichte überkühlte Chokolade 4 Dotter nach & nach dazu rühren Schnee von 4 Klar der mit 2 dkg Kristallzucker geschlagen abwechselnd mit 7 1/2 dkg Mehl zum Abtrieb rühren Tortenform Boden Rand nicht schmieren mit beschriebenem Papier belegen Masse einfüllen, im kühlen Rohr backen (vorgeheizt & nicht zu heiß das Rohr) 3/4 Stunden backen auf Gitter stürzen nur 3 Blätter Papier abziehen, erkaltet

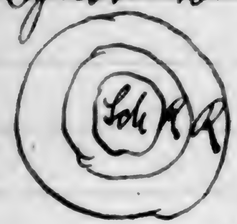
Tag: 1 Ei mit 5 dkg Zucker auf kleiner Flamme schaumig schlagen, dann kalt bis dick ist, zerreiben mit 5 dkg Mehl vermischen & 2 1/2 dkg aufgelöste Butter leicht verrühren. ebenso wie andere Torteoben backen.

Crème

Crème: 1/4 kg Butter mit Schneerutte schaumig rühren, 7–10 dkg Zucker rühren dann 2 Dotter, 7 dkg aufgelöste Cacaomasse oder Pulver das mit Wasser & Zucker aufgelöst & verrührt wurde dazurühren.

anstatt Cacomasse nimmt man auch 15 dkg erweichte Choc. dann aber keinen Zucker höchstens nach Geschmack

Schwarze Torte in 3 Blätter schneiden 2 Blätter bleiben ganz, das 1. als Boden, das 2te als Decke aus dem mittleren Blatt 2 Ringe & 1 Scheibe schneiden & ebenso aus dem Biskuitteig



das schwarze ganze Blatt darauf Creme, dann der schwarze große Ring außen, 1/1 weiße Ring & schwarze Scheibe innen als 2 Blatt, darüber Creme dann als 3 Blatt der weiße große, schwarze Ring & weiße Scheibe, dann Creme, obenauf der schwarze Deckel, & die Creme obenauf & dünn spritzen mit Creme & verzieren mit Kirschen & Rand mit Mandelbröseln

(Ende)

Dunelkugeln. 14 St. s.g.

3 dkg Butter abreiben m.
3 " Zucker
1 Dotter dazu
2 Löffel Rum
1/8 kg aufgelöste Punktmasse
& 3 dkg Kakao, die Masse noch verrühren & stehen lassen bis es steifer wird, Kugeln formen in Schokolade wickeln.

Dunelkugel persönlich gesehen (20 Stück) s.g.

3 dkg Butter abreiben, mit
3 " Zucker
1 Dotter dazu, 2 L Rum
3 dkg Cacaopulver
1/8 kg aufgelöste laue Punktmasse in den Abrieb & stehen lassen bis steifer wird, dann Kugeln formen und in Kokosgries rollen

Menü Reiscrêmesuppe Freitag-Kurs
19/III Fischmayonnaise
gefüllte Tauben s.g.
Weinkraut s.g.
Speckknöpfen
Käsekrapferln
Scheidelschnitten s.g.

Reiscrêmesuppe

Abgeseihte Rindsuppe oder gute Knochensuppe
Damit gießt man eine eine
Einbrenn, die aus Butter und Reis-
mehl (per Person rechnet man
1 dkg Butter 1 kleinen Löffel Reismehl)
~~daß~~ verkochen lassen.
Dann macht die Crême:
1/8 l flüssiges Schlagobers mit
2 Dotter (für 4 Personen) abspritzen,
in die heiße Suppe geben, &
schlagen mit Rute bis es wieder

‡ Rettichscheiben (rote) & von schwarzen Rettichschalen Trüffelkugeln ausstechen dann die Fischmayonnaise hineinzg. obenauf flüssigen Aspik Man braucht im Ganzen für chemisieren & innen für die Mayonnaise & obenauf 35 dkg Aspik

aufsteigt, wegnehmen und sogleich servieren.
Mit Semmelschnitten servieren oder ohne
allen „zu Tasse" servieren

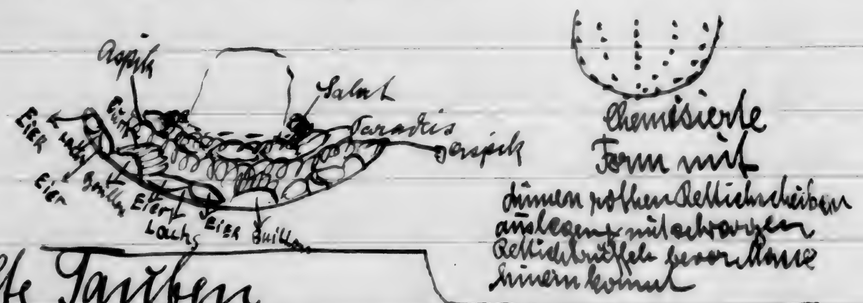
Fischmayonnaise Platte (6 Personen

5 St. Kartoffeln □ in Salzwasser kochen, abziehen
5 St. Karotten, 1/2 Zeller □ in Salzwasser kochen, abziehen
2 Essiggurken □
1 Apfel □
& gekochte Fische oder Ostseehering entgräten, klein zur
den anderen Zutaten hineinschneiden,
das alles mit Senf, Zucker und mit
Mayonnaise (von 1 Dotter, 1/8 l Öl sehr langsam einrühren
zeitweilig Essig oder Zitronensaft) vermischen, und mit
reichlich flüssigem Aspik der vom chemisieren
übrig blieb (circa 25 dkg) vermengen, und in
eine Form ‡ die man mit flüss. Aspik chemisiert
hat, einfüllen, zum Schluß noch flüss. Aspik
darauf, in Eis kochen lassen circa 2 Stunden

‡ Chemisieren heißt, eine Form ganz mit flüss. Aspik auf eine Flasche in die Mitte stellen dann an den Rand Tandrängt & voll wird dabei die Form im Eis halten, dann den noch flüssigen Aspik abgießen, & wenn an der Form Aspik angelegt ist, Aspik so lange dicken

auf die garnierte Schüssel stürzen, vorher einen Moment nur in heißes Wasser damit besser heraus-geht.

Man umgibt die gestürzte Fischmayonnaise mit einem Kranz kleingeschnittenem grünen Salat, Tomatenschnitten, den Schüsselrand mit 6 Stck von harten Eiern, Dreiecke v. Lachs & Bonillonhäuten & Gurkenscheiben in Fächerform



Gefüllte Tauben

An der Halsseite bis zum Brustbein Haut abheben (Achtung daß nicht reißt) füllen, mit Brustseite zuerst nach unten in heißer Butter legen, mit heißer Butter übergießen (nicht zudecken!!) & unter fleißigem Begießen von eigenem Saft braten. Wenn Butter bräunt, wenig Wasser zugießen, 1 Stunde braten. Wenn braun, mit Pergamentpapier statt Deckel zudecken.

Wenn Saft fett, abgießen und Saft herrichten.

Fülle für 4 Tauben.

Vor dem Füllen innen & außen Tauben salzen.

5 dkg Butter abreiben, 1 gewiegte pass. Semmel dazu, 1 Ei oder 2 Dotter, Salz, Pfeffer, gr. Petersilie, passierte rohe Leberln v. d. Tauben dazu, eventuell auch die gekochten gehackten Magerln d. Tauben dazu vermischen und 4–5 Löffel Brösel

Weinkraut s. g.

1 Löffel Zucker in Löffel Fettgelb schmelzen, etwas fein gehackt. Zwiebel dazu, das Kraut fein geschn. Rotkraut, Salz, Kümmel, 1 gehobelter Apfel dazu

mit wenig Wasser weich dünsten, dann leicht stauben, mit etwas Rothwein oder Madeira aufgießen mit Citrone & Zucker abschmecken & kurz verkochen.

Käsekrapferln als Beilage zum Fleisch

10 dkg gekochte pass. Kartoffeln
10 " pass. Topfen
10 " Thea oder Butter
circa 5–8 dkg Mehl, Salz zu einem Teig verarbeiten, ausrollen, Krapferln ausstechen mit Ei bestreichen & im heißen Rohr backen

Kannach mit Käse gefüllt je 2 zusammengesetzt zum Thee gegeben werden

Speck linsen

Linsen, ausklauben, waschen einweichen & mit frischem Wasser ohne Salz weich kochen.
Klein □ geschnittenen Speck glasig anlaufen lassen, die abgeseihten Linsen salzen, den Speck darüber gießen, vermischen, servieren.

Scheibelschnitten s. g. (16 Schnitten)

5 dkg Butter abreiben mit
6 dkg Zucker
6 dkg geweinte Chocolade dazu
2 Dotter, Schnee von 2 Klar der mit 1 dkg Krystallzucker geschlagen wurde.
3½ dkg gemahlene Nüsse oder ungeschälte Mandeln mit 3½ dkg Mehl vermischt, abwechselnd mit dem Schnee zum Abrieb rühren, auf Blech dünn aufstreichen, backen, heiß

mit Messer ablösen, jedoch nicht auf Blech damit nicht bricht, mit Marmelade bestreichen, mit 1/2 l geschl. Schlagobers hoch aufstreichen steifwerden lassen, (kalt stellen) & dann mit lauer Chocolade-Glasur überziehen, mit feucht warm gemachten Messer in Schnitten schneiden.

Glasur: 12 dkg Chocolade erweichen mit ungefähr 6 dkg aufgelösten Butter gut abrühren lauwarm über Schlagobers streichen

Man kann auch die Glasur mit gespannenen Zucker machen

Chmisieren einer Form
wie bei Fischmayonnaise oder Schinkenmus & Leberpüre etc.

Flüssigen Aspik schüttet man in eine Form & damit man nicht so viel als die ganze Form braucht, nehmen muß, schüttet man 1/2 oder 3/4 voll, hält eine Schüssel oder Milchflasche hinein die das Aspik an die Wand drängt & in die volle Höhe, sodaß sich, daß man während dieser Zeit die Form in einer Eis gefüllten Schüssel stehen hat, der äußerste Rand mit Aspik rasch ansetzt & man das überflüssige flüssige Aspik abschütten kann, eine dünne Aspikwand an die Form angesetzt hat, die man verschieden verziert (auslegt) bevor man die diversen Mayonnaisen, Leber oder Schinkenmus etc. hinein gibt, die dann auf Eis und Form stocken müssen

Gefüllte Schinkensemmeln (warm serviren)

eingestrichen

etwa quadratisch hat gebacken

Kürbe Laberln oder Semmeln nehmen, Deckel wieder abschneiden, die Semmel aushöhlen, die Höhlung mit abgeriebener heiß aufgelöster Sardellenbutter, mit Pinsel wenig ausstreichen füllen und auf gestrichenem Blech in heißem Rohr heiß werden lassen (circa 10 Minuten) und mit Deckel servieren, wenn offen bleibt, steckt man ein kleines Petersilbrauchen obenauf die Fülle.

Fülle: Zu 10 Semmeln 10 dkg fingehackten Schinken 1 Eßl Rahm oder & 1 Ei & etwa 3 Eßl geriebenen Parmesan, gut vermischen & einfüllen.

Man kann auch anstatt Schinkenfülle Leber oder Fleischhachée oder gedünstete Champignons geben, ganz nach Geschmack, auch die Kempinsten trockene Schwammerln ist gut dazu.

Wurden bei uns schon gemacht, war durch die Sardellenbutter & zu viel Parmesan zu fett, hat aber vielen geschmeckt. – Besser ist in der Fülle nur 1½ l Parmesan zugeben & die Semmelböden nur mit einer geringen Menge Sardellenbutter zu bepinseln

Zigeunerschnitten 14 Schnitten

Vier mit 5 dkg Zucker auf kleiner Flamme schaumig schlagen, dann kalt weiter schlagen bis es schreibt, dann mit 6 dkg Mehl vermischen & 3 dkg Chokolade die in 2 dkg Butter aufgelöst wurde, leicht verrühren.

Auf gestrichenen gestaubten Blech, finger hoch aufstreichen, heiß backen, warm ablösen & in 3 Schnitten schneiden.

Fülle

Pariser Crême No II

1/8 l flüssiges Schlagobers

7 dkg geriebene Chocolade, 1 mal aufkochen kalt stellen, dann zu einer Creme ~~auf Feuer schlagen~~ schlagen & nochmals kalt stellen.

Die Schnitten füllen, zusammensetzen & gleich nach dem ~~schneiden~~ mit Fondant ~~& glasieren~~ mane glasieren und in Schnitte schneiden.

Spanische Windmasse

Von 3 Klar rechnet man 750 g Staubzucker

Von 3 Klar festen Schnee schlagen von 2 1 dkg gesiebten Staubzucker 1/3 löffelweise einschlagen, den Rest des Zuckers leicht einrühren. Auf Papier aus Spritzen gebildete Scheiben

auf ~~Papier~~ dressieren, im lauen Rohr trocknen, mit gezuckert. Kaffeeschlagobers füllen.

Kaffeeschlagobers = Ungeschlagen leicht gezuckertes Schlagobers bis Kaffeeschlagrahm einrühren, wenn notwendig zuckern obenauf nach einfüllen.

Kandierte Früchte (versch.)

Per Frucht 1 dkg Würfelzucker in kalt. Wasser tauchen, zum Bruch kochen (siehe Fondantzucker) Mit Zusatz im Wasser gelösten Zucker beim Kochen immer vom Rand abwaschen, 1 Löffel Kartoffelsyrups oder 1 Löffel Essig (auf 1/4 kg Zucker rechnet man 1 Löffel Essig) macht öfter während des Zuckerkochens (nicht umrühren) die Probe auf Bruch, wenn Zucker dick ist, Kochlöffelstiel in kalt. Wasser tauchen, dann in den kochenden Zucker & wieder in kalt. Wasser; wenn der anhaftende Zucker zwischen den Zähnen knacht. Das Gefäß mit Zucker in kalt. Wasser auf 1 Sekunde; vorbereitete Früchte schnell eintauchen, auf geölten Blech trocknen oder auf Gitter

Man nimmt Orangen, Pflaumen, Nüsse, Datteln Kastanien etc.

Die Früchte werden auf sogenannten Holzspeile aufgespießt & so in den Syrups eingetaucht, dann auf Gitter oder geöltes Blech zum trocknen gegeben, Holz herausgezogen & übriger vorstehender glasierter Zucker mit Schere abschneiden.

Vorbereitung der Früchte = **Bosnische Zwetschken**, kurz kochen, entkernen, trocknen, mit 1/2 Nuß die man mit Kartoffelsyrupanpicht füllen.

Datteln, entkernen, mit gefärbten Marzipan, der mit rot grün. Farben gefärbt wurde, füllen

Kastanien, einschneiden, braten bis zum schälen, dann kochen, heißpressen mit soviel Staubzucker vermischen, daß eine knetbare Masse wird die man so knetet wie man in Konditoreien die Kastanien à la glace bekommt, dann in den Syrups tauchen

Orangen in Vierteln (Spalten teilen, alles weiße abnehmen. Glasierte Früchte auf Backblech trocknen

Fruchtschnitten (Torte)

3 Eier in 6 dkg Zucker auf kleiner Flamme schaumig schlagen, dann kalt schlagen bis es stehen bleibt.
6 dkg geriebene Nüsse, 3 dkg Mehl vermischen.
Aufgestrichenen bestäubten Blech oder Papier heiß backen & noch warm ablösen in Streifen schneiden
Als Unterlage, dünnflüssige Marmelade (in Heißl Wasser aufkochen) oder Vanillecreme, mit verschiedenen Früchten (Dunstobst, gut abtropfen, gleichmäßig die großen Früchte teilen) schön auflegen. Vorher den Rand der Streifen mit Marzipanrollen an den Kanten belegen, die man ein bischen wellig einkerbt (Rand damit Früchte nicht hinausrinnen)
Auf die Früchte 20 dkg Tomosin & 3 dkg Lampenöl (vorher kurz verrühren) gießen & stocken lassen.
Mit frischem Obst besonders empfehlenswert

Andere Unterlage = 5 dkg Butter abreiben 5 dkg Zucker gut rühren
2 Dotter dazurühren – 6 dkg evt. Chocolade
Schnee von 2 Klaar der mit 2 dkg Zucker geschlagen wurde abwechselnd mit den vermischten 3½ dkg gerieb. Mandeln und 3½ dkg Mehl in den Abtrieb rühren. Auf gebrichenem bestäubten Blech aufstreichen – heiß backen.

Fogosch (Forelle) s. g.

Kleinere Fogosch, pro Person 15 dkg netto, in Filets lesen, in kalt. Wasser zustellen in Salzer, etwas Essig 1 Lorbeerblatt, einige Pfeffer & Neugewürzkörner, aufkochen lassen, ca 10–15 Minuten ziehen lassen.
(Mit Zahnstocher versuchen ob schon gut)
Im Wasser auskühlen lassen, dann heraus nehmen, entgräten & kalt in Schnitten schneiden

Mayonnaise (gebrecht) f. 10 Personen, dazu
4 Dotter gut mit Rute verrühren & tropfenweise das Öl dazu
4/10 Öl & Rahmel dazu
zum streichen = 2 dkg Butter, 1 gehäuft Kochl Mehl, 1/10 l Milch aufgießen & dick verkochen ausgekühlt löffelweise mit Mayonnaise dick verrühren

Salade Provençale (als Sockel f. Fogosch)

Kurzlig geschnittene 5 St Julipferlen Kartoffeln in Salzwasser weichkochen
ebenso 1 größere Karotte und

/.

Fruchtschnitten (warme)

3 Eier in 6 dkg Zuck
schaumig schlage
bis es stehen bleibt
6 dkg geriebene Nü
Aufgestrichenen be
Papier heiß backen
in Streifen schnei
Als Unterlage, dünn
oder Vanillecreme, u
Früchten (Dunstobst, gu
Früchte teilen) schön
der Streifen mit Ma
Kanten belegen, die
einkerbt (Rand dann
Auf die Früchte 20 dkg
(vorher kurz verrühren
Mit frischem Obst

Andere Unterlage = 5 dkg Butt
2 Dotter do

Schnee von 2 Klar
abwechselnd mit den
zum 3/4 dkg Mehl
bestreuten Blech aufstreichen

3 Odkg ausgel. Kalbskarre
Kalbsleber 15 dkg

~~Schweinsleber~~

Schweinsleber 45 dkg
Gemüse für Suppe
1/4 kg Spinat
Kartoffeln, Salat

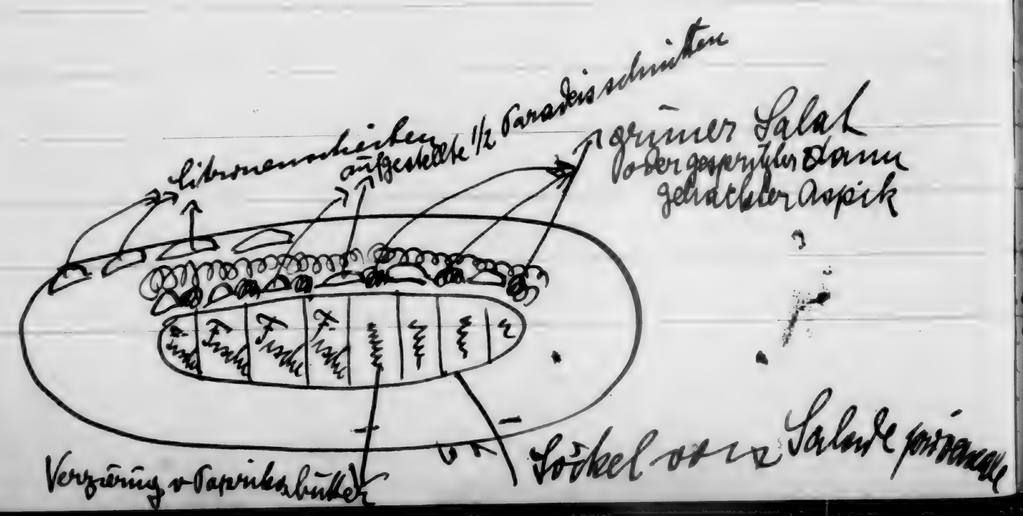
Fogosch (warme) s. g.

Fresch, pro Person 15 dkg netto, in Filets
elt. Wasser zustellen in Salz, etwas Essig
einige Pfeffer & Neugewürzkörner, aufko=
, ca 10-15 Minuten ziehen lassen.
kocher versuchen ob schon gut)
auskühlen lassen, dann heraus
, entgräten & kalt in Schnitten schneiden
(gebrecht) f. 10 Personen, dazu
Rüte verrühren & tropfenweise dazu
dazu
hamel dazu
= 2 dkg Butter, 1 gehäuft Kochl Mehl
1/10 l Milch aufgießen & dick verkochen
ausgekühlt löffelweise mit
Mayonnaise dick verrühren
ceale (als Sockel f. Fogosch)
ittene 5 St Julipperlen Kartoffeln
er weichkochen
Karotte und

/.

..... gerieb Mandln
auf gestrichenem
..... ken.

10 dkg Champignon geschält & roh geschnitten
1/4 kg Tomaten (einen Augenblick in kochd Wasser, dann schälen, Kerne ausdrücken)
würflig schneiden & 2 Essiggurken □ schneiden
Alles zusammen mit Essig, Senf, etwas Zucker & dicker Mayonnaise vermengen, den Rest der Mayonnaise & 1 Eigl heißen & dann halben Aspik verrühren, daß dicke Sauce entsteht, auf Eis rühren bis wieder dick wird und Fisch damit überziehen stocken lassen in der Kälte. auf Salatsockel anrichten, mit Salat oder □ Aspik geschnitten, mit Tomaten oder Paprikabutter, verzieren

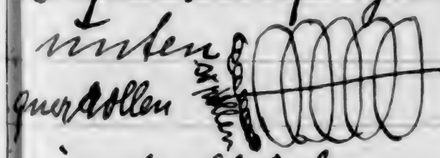


Gänseleberwurst

30 dkg Gänseleber im Saft in Fett braten und passieren. 4 dkg Butter abreiben mit 2 Löffel dickem Bechamel schaumig rühren. Bechamel = 2 dkg Butter heißmachen 1 1/2 " Mehl am Feuer hineinrühren mit 1/16 l Milch aufgießen & dick verkochen.

Dazu die passierte Leber, Salz, Pastetengewürz etwas Madeirawein. 3 Blatt Gelatine in kalt. Wasser einweichen, in 3 Löffel heißen Aspik auflösen, lauwarm zur Leber rühren. 1/8 geschlag. Schlagobers leicht darzurühren. In kalten stocken lassen.

25 dkg schönen Schinkenscheiben auf Papier auflegen, Fettseite d. Schinken nach unten, Leberpure 3 cm vom Rand aufdressieren auf Schinken in den Schinken einrollen (quergerollt) die Rolle in Papier, dann in Tuch rollen,



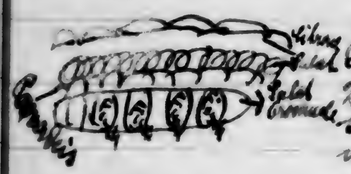
die Enden festabbinden wie Wurst in Eis eingraben oder stellen mit Aspikglasieren, mit leicht erwärmten Messer in Schnitten schneiden

---

Fogoschnitten 2 kg Fogosch brutto = für 10 Personen in 2 Filet schneiden lassen
1 kg netto
im kaltem Wasser zustellen mit etwas Essig, 1 Lorbarblatt, einige Körner Pfeffer, Nelkengewürz, aufkochen & circa 15 Minuten ziehen lassen, im Sud auskühlen lassen, dann kalt stellen, dann entgräten & in Portionen schneiden.

Mayonnaise: von 4 Dotter, 4/8 l Öl, oder gebreckt mit 4 Dotter & 3/8 l Öl zu 2 Löffel dickem ausgekühltem Gekochtem rühren.

Salat Provenciale: 2–4 Kartoffel □ schneiden in Salzwasser kochen
3–4 Karotten " " " "
erkalten lassen
Tomaten blanchieren, halbieren, Kerne ausdrücken □ schneiden
2 Essiggurken □ schneiden
10–15 dkg roh □ geschn. Champignon
mit Essig, Öl, Spur Zucker, Senf, mit etwas dicker Mayonnaise vermischen



Sauce tartare: vom einem Teil der Mayonnaise mit Zitronensaft, Milch verdünnen, Senf, Zucker, Petersil, Kapperln Schnittlauch

Restliche Mayonnaise mit 1 l heißem Aspik verrühren, dann soviel aufgelöst kalten Aspek dazu, daß eine flüssige Sauce entsteht die auf Eis rühren bis dickflüssig, die Fischstücke damit überziehen, erstarren lassen & auf Sockel legen, mit Paprika, Butter-Beperlen.

Kartoffelroulade auch kalt zu essen.

10 dkg gekochte passierte Kartoffeln in Salz, Petersilie, 3 Dotter abrühren tropfenweise 1/8 l Kaffeeobers gut darzurühren, 5 dkg Mehl, Schnee von 3 Klar.
Auf bebutterter, bemehlter Blech streichen, heiß backen & ablösen & in Papier rollen.
Fülle: 8 dkg abgetriebene Butter mit Sardellenpasta, 10 dkg passiert oder fach. Schinken vermischen & mit rosa Bretonl hineintropfen. (mit Holzstabel 2 Tropfen) Mit heißem Messer schneiden

Käse Petit fours

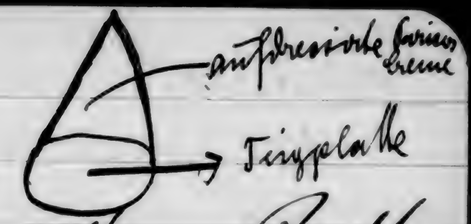
Käseteig: 8 dkg Fett oder Butter
8 " ger. Tomesan oder Emmentaler
8 " Mehl, Salz

am Brett verarbeiten, rasten lassen, ausrollen, ausstechen auf gestr. Blech hell, heiß backen

Fülle:
1/4 kg Chester oder Tiroler Gold
zu 12 dkg abgetriebene Butter mischen, Hälfte davon mit Paprika & die andere Hälfte mit grünen Breton färben.

Mit Käsecreme je 2 füllen & oben dressieren. Paprika, gerieb. Limonsbrot & gehackte grün gefärbte Mandeln bestreuen

Pariserspitz



7 dkg Mehl
3 1/2 " Butter
1 1/2 " Zucker, Citronensaft, am Brett verarbeiten, ausrollen, Scheiben ausstechen, heiß backen, auskühlen

Pariser Creme: 1/8 kg Bitterschokolade gerieben
Nr. I
1/8 l Schlagobers unterrühren 1 mal aufkochen lassen, kaltstellen & dann zu einer Creme aufschlagen

in Dressiersack geben, in Spitze aufdressieren umgekehrt in Tunkmasse (Fondant), die geschabt & im heißen Dunst aufgelöst wurde & wenn sie zu dick ist mit bißl Cacaobutter oder Teres verdünnen. Tunkmasse muß immer lippenwarm bleiben, sonst in heißem Wasser stellen.

Florentiner 40 kleine oder 30 große 1.8

1/8 l flüssigen Schlagobers mit 13 dkg Zucker und 2 dkg Butter aufkochen.
12 1/2 dkg weiße gestiftelte Mandeln
12 1/2 " würfelig geschnittene Orangini dazu und nochmals aufkochen.
Indessen Blech brennheiß machen, mit einem Stück Butter darüber fahren daß es ziemlich fett ist, mit Mehl bestäuben, Pergamentpapier darüber legen, kleine Häufchen von der immer gut vermischten Masse weit auseinander liegend legen, gelb backen, etwas abgekühlt mit Spachtel abheben, ausgekühlt auf flacher Seite mit Tunkmasse bestreichen & flach, biscken wetzend auf Pergamentpapier auflegen auf der getunkten Seite. bis trocken nochmals die untere Seite in Tunkmasse tauchen & gleich mit Kamm der aus Teigkartel geschnitten wird, gestreift darüber fahren, trocknen lassen.

gleich **Scheidl Bäckereien** 1.9 30-32 Stück

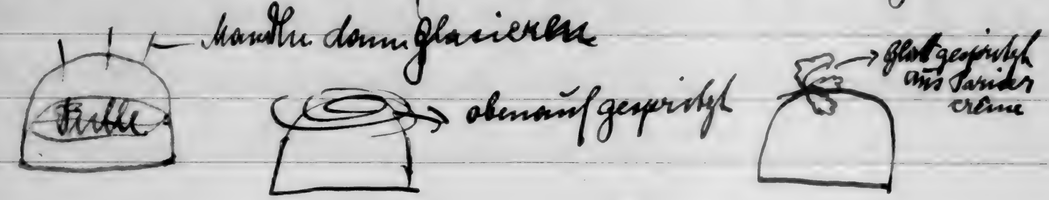
3 Dotter mit 6 dkg Zucker gut abrühren,
3 Klar mit 2 dkg Krystallzucker schlagen, die Dottermasse zum Schnee geben, 10 1/2 dkg Mehl dazurühren (leicht)
Auf Papier kleine Krapferln dressieren, bestreuen, mit Mehl bestäuben und in mittelheißem Rohr backen; abnehmen vom Papier & ausgekühlt den unteren Teil auskühlen & die sich eventuell gebildete obere Spitze abschneiden.

Füllen mit Butterceräme oder Vanillecräme (bevor der Schlagobers, die Vanillecräme kommt) oder Pariserceräme oder Nougatcräme

Nougatcräme = abgetriebene Butter, fertiggekaufte Nougatmasse und Kaffeeextrakt geschmackvoll mischen

Die Krapfen immer zusammensetzen, den oberen Teil mit verdünnter Marillenmarmelade bestreichen & mit verschiedenen farbigen Fondantglasuren

tauchen (nur den oberen Teil der ganzen Bäckerei) auf Gitter legen, trocknen lassen & mit der Fondant Masse (in Papierdüte) spritzen



Mozart Kugeln: s.g.

Aus derselben Masse wie die Scheibbäckereien sind die Mozartkugeln die mit Pariercrème gefüllt werden und mit Marzipan, der mit Staubzucker verarbeitet wird, dünn ausgewalkt und mit Marmelade bestrichen wird in Vierecke geschnitten, Mozartkugeln darin ~~eingewickelt~~ werden, so daß unten ein freier Platz zum besseren stehen bleibt, dann in Tunkmasse getaucht und wenn sie etwas trocken sind auf dem Gitter den oberen Teil der Kugeln eindrücken (einrollen) so daß sie dann oben gerippt (gezipft) aussehen.

Man kann auch die Hälfte Scheibbäckereien & die Hälfte Mozartkugeln machen

3 Dotter mit 6 dkg Zucker abrühren

3 Klar mit 2 dkg Krystallzucker schlagen & die Dottermasse zum Schnee geben,

10½ dkg. Mehl leicht dazu rühren.

Fischsalatbowle: 8-10 Personen

Mayonaise = 2 Dotter & 2/8 l Öl, Zitronensaft, Senf, Salz

Salat = 3 Ostseeheringe (Mildner) mittig schneiden, es können auch 1/2 kg gekochte Fische sein,
3 mittlere Kartoffeln mittig schneiden in Salzwasser kochen
Stückchen Karotten
" gelbe Rübe mittig schneiden in Salzwasser kochen
ebenso Zeller
2 Stück Essiggurken klein mittig schneiden
& die pasierten Milch der Häringe

Eine Form chemissieren = mit kaltem aufgelösten Aspik füllen, in Eis Moment stellen lassen bis eine Schichte von Aspik am Rand bleibt, den Aspik (übrigen) abgießen die mit einer kl. Schichte Aspik behaftete Form mit Rettichscheiben die in Aspik getaucht wurden, belegen.
Die Mayonaise mit soviel aufgelösten Aspik vermischen daß eine dickliche Sauce wird, damit die Form ausschwenken & die übrige Mayonaise zum Salat mischen der mit Senf, Essig, Zitronensaft abgeschmeckt, und in die Form füllen & 2-3 Stunden stocken lassen auf Eis
Vor dem Stürzen Moment ins warme Wasser, auf Schüssel stürzen, mit Salat garnieren.

Schinkenrollen 1. g.

Schinkenschnitten in kleine Rechtecke schneiden und füllen (mit Gemüsesalat, oder mit Mayonaise die mit flüss. Aspik vermischt & kalt gestellt ist) oder mit dem Häring oder Fischsalat) aufdressieren, einrollen, mit Rettichscheiben belegen oder anders putzen, mit flüssigem kalt Aspik paarmal bepinseln,
das kalt gerührt wird, daß klärig wird.
mit Tunkerlsauce, oder länglicher Papiermanschette legen, oder auf Gemüsemayonaisesockel legen

Fülle aufdressiert dann einrollen

Cumberland Sauce

Ribisel, Ketschepatsch & Marillenmarmelade je 2 Löffel, Orangensaft, Madiarawein, dickliche Sauce machen, Salz, Senf, Citronensaft, Paprika & die dünnabgeschälte nitlig geschnittene Schale einer Orange wird bei 3maligem Wasserwechsel gekocht, & nun die weichgekochte Schale zur Sauce gegeben.

Vanille Eis s.g. 6 Portionen

4 Dotter mit 7 dkg Vanillezucker abrühren, 3/8 l Milch oder 1/4 l Milch und 1/8 l Obers heiß machen, zu den Dottern nach & nach geben, das Ganze auf kleiner Flamme schlagen bis ein Strich am Kochlöffel stehen bleibt; kalt stellen; Form kalt ausschwenken, in Holzkübel Buche stellen, ringsum in Eis & Salz geben, dann rühren bis nicht mehr weiter geht

Haselnuß Eis, wie Vanille-Eis, die Milch aber mit 7 dkg gerösteten geriebenen Haselnüsse vermischen, passieren, nur zu den Dottern geben

Choco Eis wie Vanille-Eis, noch heiß zur Milch 10 dkg zerriebene Choco, dann zu den Dottern

Kaffee Eis wie Vanille Eis, zur Milch Kaffeeextraktzusatz

Dann kann das Vanille Eis mit warmer Chocosauce serviert

Chocosauce = 12 dkg Chocolade erweichen
3-4 dkg Butter, mit Milch & viel Kaffeeextrakt dicklich abrühren
Kaufsorten

~~Bäcker-Kugeln~~ Rothschildomelette

4 Dotter mit 14 dkg Zucker, 14 dkg Mehl
Citronensaft & Vanillezucker mit
1/4 l Milch oder Schlagobers auf
kleiner Flamme zu dicker Creme
schlagen, kalt weiter schlagen
& 4 klar Schnee einrühren –
Auf 3 geb. & gestaubten Gasthausteller
im mittelheißen Rohr auf einmal
backen mit Marmelade flach
füllen aufeinander legen
& mit Schlagobers obenauf gleich servieren

sieht wie Torte aus

Backer Kugeln nach besonders

5 dkg Butter
5 " Zucker
8 " gerieb Nüsse
8 " " Chocolade
} zu Teig verkneten

Kurbelle daraus machen, Teile abmeiden, Kugerln form, Fingereindruck, Mandl hinein & im Rohr trocknen lassen.

Frühlingskräutersuppe
Spinat Omelette
Fritura mista
Sauce tartare
Zitronenpudding
dazu Zitronensaft
Sprazer Zwieback
Apfelkugeln

Frühlingssuppe

5 dkg (für 4 Personen) Frühlingskräuter fein hacken, in Butter dünsten.
□ geschnittene Kartoffeln (3–4 Stück) in Salzwasser weich kochen.
1/8 – 1/4 l Rahm, 2 Kaffl Mehl abspritzen, zu den gekochten Kartoffeln gießen, kurz verkochen lassen, die gedünsteten Kräuter hineingeben, kurz verkochen lassen, würzen eventuell legieren.

Spinat Omelette 1.9 f. 2 Personen

1/8 kg gewaschenen geputzten Spinat ohne Wasser dämpfen, dann passieren vorher aber alles Wasser ausdrücken. 2 Dotter, wenig Salz, den passierten Spinat verrühren, 1/16 l geschlagenen Schlagobers und den Schnee von 2 Klar, 1 Kaffl Mehl leicht dazu rühren. in bebutterter Stielpfanne in mittelheißer Rohr, wenn in die Höhe gebacken rasch mit gehackten Schinken oder gedünsteten Champignons füllen.

Fritura mista

für 35 dkg Semmelbrösel Bier oder Hefeteig
10 dkg Mehl, Salz, Haselnußgroß Germ mit lauem Wasser abrühren, zum Mehl geben, 2 Kaffl Öl dazugeben, 1 Dotter x mit circa 1/4 l lauem Wasser gut abspritzen, 1 Stunde rasten lassen, dann erst den Schnee

1 Klar dazugeben.
Verschiedene Gemüse in Salzwasser weich kochen, die härteren immer vorher, die weicheren später zum weich kochen geben (Champignons roh lassen & in Hälfte teilen) erkaltet in den Backteig eintauchen & in heißem Fett schwimmend ausbacken.
Dazu serviert man

Sauce tartare

2 Dotter, Salz, tropfenweise laue aufgelöste Butter (circa 5 dkg) einrühren bis dicklich ist, dann Citronensaft dazu, Kapperln, Schnittlauch Petersil dazurühren, Spur Zucker, Senf eventuell mit Milch verdünnen & mit 1 Klar Schnee verrühren.
Wenn gerinnt, auf Dunst rasch verrühren.
Die Sauce tartare kann natürlich auch mit Öl gemacht werden

Citronenpudding s. g. 4 Personen

5 dkg Butter mit
6 dkg Zucker Schaumig mit Schneebesen abtreiben
4 Dotter nach und nach dazurühren,
1 Citrone die bei 3 maligen Wasserwechsel während des Kochens 1 Stunde weich gekocht wird, dann geschnitten und entkernt dann passiert dem Abtrieb hinzugefügt wird.
Schnee von 4 Klar mit 2 dkg Kristallzucker geschlagen, abwechselnd mit den zerriebenen 2½ dkg geriebenen weißen Mandln und 5 dkg Semmelbröseln, leicht darunter mischen in bebutterter, gezuckerter Form 3½ Stunden in Dunst kochen.
Dunst kochen: Form in kochendes Wasser stellen so daß das Wasser bis zur ½ Höhe der Form reicht (Form nicht mit Deckel versehen) und den Topf mit Deckel verschließen so daß der Dampf aus einer Spalte entweichen kann. Man serviert dazu Citronen Gelee oder süßen Wein oder Orangensaft.

Citronengut zu Citronenpudding s.g.

Saft von 2 Citronen, Zucker nach Geschmack; 1 Kaffl Reismehl mit kaltem Wasser abrühren (dabei das Wasser bisserweise dazurühren) und den Citronenzucker geben, verrühren kochen bis klar wird & dann vom Feuer weg Tropfen geben und rosa Pretor

Grazer Zwieback

Schnee von 11 Klar mit 2 dkg Krystallzucker schlagen, 8 dkg Zucker leicht darzurühren, 8½ dkg Mehl dazu, 4 dkg aufgelöste Butter & 4–5 dkg feinstiftlig geschn. weiße Mandln & in geschmierter, bestäubter Form langsam backen; erkaltet in dünne Scheiben schneiden im heißen Rohr auf beiden Seiten rösten, und wenn man will in Vanillzucker wälzen

Apfelkugeln (nicht gut)

35 dkg blattrig geschnittene Äpfel
20 " Krystallzucker
5 " mittlig geschnittene Orangen
5 " " " Mandeln
} einkochen bis glasig ist

dazu mischt man dann die separat gekochten gekochten Aprikosen, die man zweimal klein ☐ schneidet die Masse auskühlen, Kugeln formen & in Hagelzucker oder auch in gebräunten Mandln rollen, bis nächsten Tag an der Luft trocknen (gebräunte Mandln = weiße Mandln fein hacken & auf Blech in der Röhre rasch bräunlich rösten)

5/4 1935 V

gr. Erbsensuppe
Eier-Igel mit grün. Salat & Kräutersauce s.g.
Griechischer Kohl
Gefüllte Kartoffel
Champignonsauce dazu
Topfenschnitten
Orleans-Krugerln

Grüne Erbsensuppe (40 Personen = 35 dkg gr. Erbsen
Auslösen, in viel Wasser weich kochen, ebenso separat die Schoten kochen, die dann heiß passiert werden
Einbrennen mit grünem Petersil per Person 1 dkg Mehl 1 dkg Butter, kalt abschrecken, die gekochten Erbsen & passierten Schoten dazugießen, salzen, grün Pfeffer, Spritzzucker 3-5 Minuten kurz verkochen. Wenn zu dünn Eintropfdatter machen.

Igel Eier Menge f. 5 Eier s.g.
Harte Eier quer durchteilen, so daß der untere Teil größer als der obere ist, Dotter hacken. 5 dkg gehackte Champignons kurz anrösten zu den Dottern geben, dazu 5 dkg gehackte Fleischreste oder Eierbrand oder Schinken, Salz, Spritz Pfeffer & mit 1 Eßl. dicker Bechamel binden. Die Eier füllen, auch Deckel mit Mehl bestreuen oder einrollen, in Ei tauchen, mit Brösel oder zerbröckelten ungekochten feinen Suppennudeln rollen, im heißen Fett hellgelb backen & auf Glasschüssel die nur gesalzenen angemachten Salat belegt ist, auflegen.

Kräutersauce dazu (s.g.) (davon nimmt man zur Füllung 1 Eßl. Bechamel weg)
Bechamel Sauce = 5 dkg heiße Butter, 2 dkg Mehl am Feuer hellgelb, ohne Farbe zu nehmen, mit 1/8 l Milch aufgießen, zu dicker Sauce verkochen, vom

Zu bemerken ist daß die Fülle bevor mit dem man sie mischt, zuerst mehr Bechamel oder etwas Milch bekommt, sodaß die ganze dickere Eitropfe ist, nicht flüssig

Feuer weg, 1 Dotter hinein, separat Senf Sardellenpasta mit etwas Öl glatt rühren, Sauce nach und nach dazurühren etwas Zucker, Zitronensaft, reichlich Kräuter oder Petersil, Schnittlauch, Kapern fein gehackt, abschmecken, kalt servieren.

Warm schmeckt nicht gut, ist eine Vermischung von Eiscreme sehr gut.

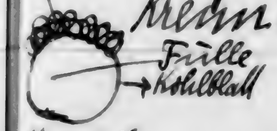
Kohl gefüllt

Kohl in große Blätter, die kürzer gekocht werden, die kleineren Blätter separat in Salzwasser weich kochen, abseihen. Die großen Blätter auf Brett flach auflegen, die kleinen fein hacken.

Fülle: 2 □ geschnittene Semmeln in viel Fett anrösten, 5 dkg □ geschnittenen Frühstücksspeck oder Champignons dazu vermischen glasig anlaufen lassen; feingehackte Speck Zwiebel, Petersilie dazu, kurz rösten zu den Semmeln geben, dann den gehackten Kohl, 1 Ei, Salz, Pfeffer, mit 1–2 Eßl Bechamel binden, gut vermischen, kleine Häufchen auf die großen flach aufgelegten Kohlblätter geben, in Form zu Kugeln drehen, auf geschmiertes Backblech geben und das restliche Bechamel mit dick heißer Milch verdünnt, viel geriebenen Parmesan & Schnee v. 1 Klar vermengt über Kohlkugel als Haube häufen, mit Käse bestreuen & in heißem Rohr bei Oberhitze Farbe nehmen lassen.

Bechamel im Ganzen dazu:
3 dkg Butter, 2 dkg Mehl 1/8 l Milch

Schwammerlsauce dazu:
Speck Zwiebel mit Petersilienbankerl, 10 dkg Champignons in Öl kurz anrösten, stäuben, mit 1/8 l Rahm & Wasser aufgießen, Salz, etwas Paradismarkerl kurz verkochen, vom Feuer weg & 1 Eßl geriebenen Kren dazu & nicht mehr kochen lassen.



Im Kurs waren 1 ganzer Kohl, Kochanleitung ganz schwierig wegen Blätter rollen zu machen

Gefüllte Kartoffeln s.g.

Geschälte größere Frühjserlen halbweich kochen, quer in die Hälfte schneiden aushöhlen mit

Fülle für 8 Kartoffeln = 16 Halbe

8 dkg gehackte Champignon (pro Kartoffel 1 dkg Champ.)
mit gr. Petersil, Spur Zwiebel,
5 dkg gehackten Schinken oder Extrawurst
oder Bratenreste in Fettanrösten,
2 Eßl. Brösel dazu & etwas Käse
(nicht mehr am Feuer dick Brösel & Käse dazu)
Inanisgebutterter feuerf. Form, mit Zwiebelringe oder grünen Petersil ausreiben,
& die Kartoffeln mit 1/8 x 1/16 l Rahm begießen & mit Parmesan bestreuen
& im heißen Rohr Farbe nehmen lassen.

Topfentorte s.g.

14 dkg Mehl
10 " Thea oder Butter
5 " Zucker
3 " ungesiebte ger. Mandln
1 Dotter am Brett schnell verarbeiten, viereckig ausrollen, in □ Form oder Blechgeben stechen, und im heißen Rohr halb backen, überkühlen lassen & mit folgender Masse belegen

Fülle: 4½ dkg Butter abreiben mit 7 dkg Zucker, dann nach & nach 2 Dotter hinein, Citronenschale, 35 dkg pass. Topfen, Schnee v. 2 Klar. aufbreichen

Dann nochmals von 2 Klar Schnee, den man mit 2 Dotter verrührt & 1 Eßl aufgelöste Butter, 1 Eßl Mehl, 2 Eßl Zucker hinzufügt & auf die Topfenfülle streicht. In nicht zu heißem Rohr ½ Stunde noch backen.

Topfenfülle Geschmack nach Gefühl eventuell ausbessern

Orleanskugeln ungebacken (s.g.) 24 Stück

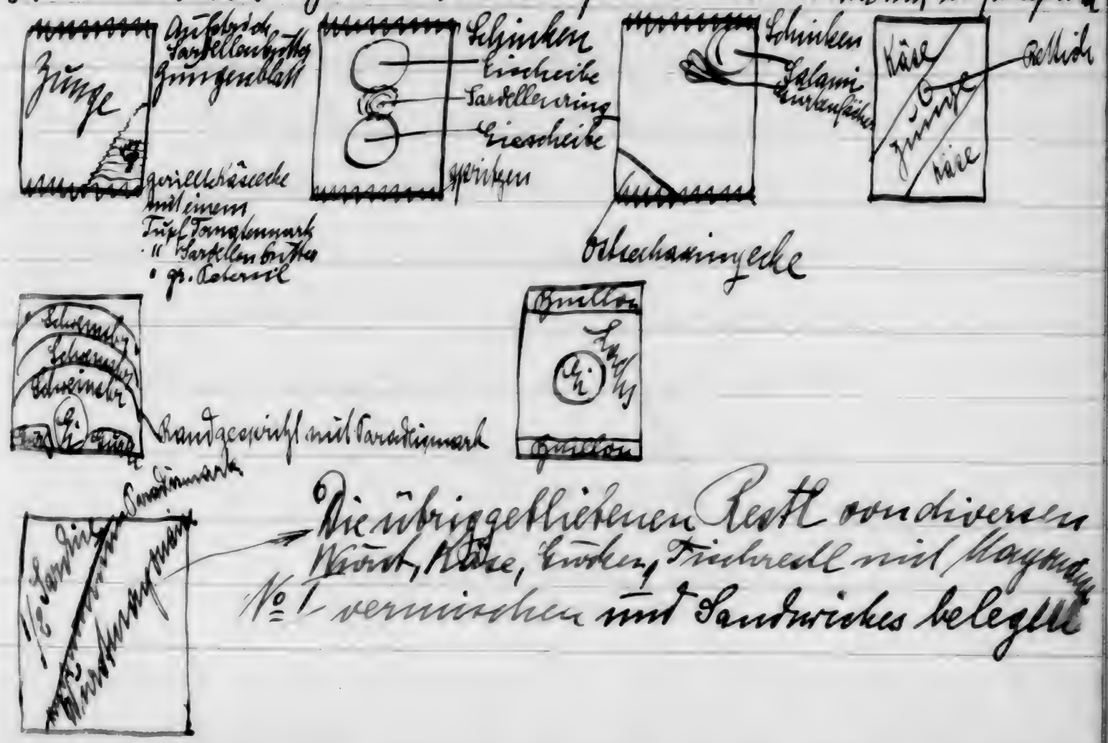
14 dkg geröstete abgehäutete ger. Haselnüsse
mit 14 dkg Zucker,
7 dkg erweichte Chocolade
1 Löffel Rum & Likör (kann eines)
am Brett verknetet, Kugeln
formen, die man mit Zank nicht mit
Cirittenkäse oder anderen kandierten
Früchten füllen kann, leicht mit
Eiweiß oder in Ermanglung mit Speiseöl
Butter bestreicht, in geröstetem grob gehackten
Fertigbeikuchen (Altmann) Mandeln rollen
in Hauschen geben & obenauf Stückchen
kandierte Kirsche oder Ananas

Haselnüsse dazu rösten:
Haselnüsse auf Backenblech in Röhre heiß werden
lassen, dann im Tuch Schale abreiben

Donnerstag 11/4

Sandwiches
Aufschnittplatte
Fischschiffchen
Tag & Nachttorte (Rezept schon eingetragen steht schon aus
Schlagobersschnitzl s.g.
Semmelkugeln (Rezept schon ohne eingetragen) s.g.

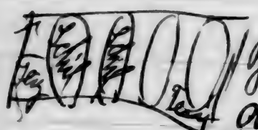
Sandwiches-Butter-Grundaufstrich = Sardellenbutter mit Senf & Paprika



Die übriggebliebenen Rest von diversen Wurst, Käse, Eiern, Fischreste mit Mayonnaise No 1 vermischen und Sandwiches belegen

Fischschifferln 20 Stück

15 dkg Mehl mit 7½ dkg Fett oder Butter Salz, 2-3 Eßl Milch oder 1 Dotter am Brett schnell verarbeiten, rasten (2 – 6 Stunden) dünn auswalken, in Schifferln legen mit Gabeln stechen oder statt stechen, blind backen.



Blechschifferln nebeneinander stellen, den ausgewallten Teig über die ganzen Schifferln breiten, die Formen mit Walker durchdrücken & den Teig in Form hineindrücken & bis zum Rand gleichmäßig scharf begrenzt eindrücken, Boden stechen & zum backen geben erhaltet mit Fischmayonaise oder
Lachsmayonaise "
Hummer "
oder gekochten Aspik "
oder "Lachs" füllen
& mit restlicher Mayonaise bestreichen mit Lachsstreifen zieren & Aspik feingehackt und Wasser oder Essig gespritzt, spritzen.

Mayonaise No. I für den Fischschifferln
2 ganze Eier, 4 Eßl Öl, 2 Eßl Essig, Salz, am Finger dick schlagen, dann kalt weiter schlagen, dann 4 Eßl Öl tropfenweise einrühren. die halbe Mayonaise mit gekochtem Aspik (40 dkg) der zerkleinert mit Zitronensaft, & Senf vermengt wird, vermischen und die Schifferln geben & weiter so verfahren wie links angegeben.

Schlagobersrollen s.g

Teig zu den Rollen:

1 Eischwer Zucker
mit 1 Ei gut abrühren
dann 1 Eischwer Mehl dazu
rühren
Das Blech verkehrt schmieren
& streuen ganz dünn aufstreuen
Masse kühl backen langsam

Wenn es halb gebacken ist in Vierecke schneiden und weiter backen heiß über Holzrolle drehen

füllen mit Schlagobers in letzter Minute da sonst weich wird.

IV Vegetarischer Kurs /

Graupenschleimsuppe
Gemüse Ragout in Muscheln gut lässt sich mit Geschmacksgeber
Parmesan Croquettes s.g als Vorspeise oder Beilage
Spinat-Palatschinken mit Champignon
Esterhazy Schnitten s.g
Crême Renversee s.g als ganz leichte Mehlspeise

Graupenschleimsuppe per Person 1 Kl. Graupen nach & nach mit Gemüse aufgießen, weich kochen, wenn man es liebt, hat auch dann passieren, mit Dotter legieren, Schnittlauch & zum Schluß 1 Stückl Butter.

Parmesan Croquettes

Parmesan Croquettes s.g.

in Hanschette oder glatt servieren

3 dkg Butter heiß machen
2 dkg Mehl am Feuer ohne Farbe nehmen, verrühren mit 1/8 l Milch nach & nach aufgießen, verkochen, bis immer rühren bis es sich vom Geschirr (wie bei Brandteig) löst, dann vom Feuer weg, 2 Dotter hineinrühren, 4 dkg Parmesan, Salz & Paprika & nochmals kochen bis es sich ablöst, dann auf bemehltes Brettgeben 1 cm dick aufstreichen, auskühlen, ausstechen oder kugelnam Mehlbrett drehen die man dann flacher drückt & in Eiklar das mit 1 Kaffl Öl & Salz verschlagen ist, eintauchen, dann in Semmelbröseln rollen & in heißem Fett schwimmend herausbacken, heiß servieren
Warzeit, ist nur, da Teig ziemlich weich ist vorsichtig zu formen. Als Vorspeise oder Nachtmahl eclatant
Die angegebene Menge ergaben 9 Stück

Spinat Omeletten

10 dkg Mehl, Salz
1 Dotter
1/4 kg roh farchierten Spinat mit circa 1/4 l Milch gutabspritzen
Schnee v. 1 Klar.
Auf gefetteter Pfanne (heiß) kleine Omeletten backen & füllen.
Das Backen ist sehr vorsichtig zu machen, in heiße Fett Masse einlassen, den Rand mit immer reinem Messer gleichmäßig zurückschieben & mit Besser versuchen zur Mitte zu zu heben damit nicht anlegt, dann rasch auf die andere Seite (Achtung damit nicht bricht) kurz backen. Hälfte füllen zusammenschlagen; eventuell mit Parmesan bestreuen
Fülle: 15 dkg in Butter, gr. Petersilie gef. Champig. die dann mit 2 Eier vermischt werden
oder Fülle gebrüstete Champignons mit grünen Erbsen
oder " & " Champignon gestaubt (dickliche Sauce)

Esterhazi Schnitten oder Torte (zweifach verwendbar s.g.)

Von 5 Klar festen Schnee schlagen von 12 dkg Staubzucker 1/3 davon nach & nach (langsam) einschlagen, den Rest leicht einrühren, dann 10 dkg geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 2 dkg Mehl leicht darunterziehen, auf bestrichenen, bemehlten verkehrten Blech aufstreichen & im nicht zu heißen Rohr backen, noch warm in lange Teile schneiden & ablösen

erkaltet mit Marillenmarmelade dünn bestreichen & mit Crême zusammensetzen.

Crême = 2 Dotter
1/Kaffl Reismehl
7 dkg Zucker etwas Vanille
1/10 l Milch nach & nach darunterrühren

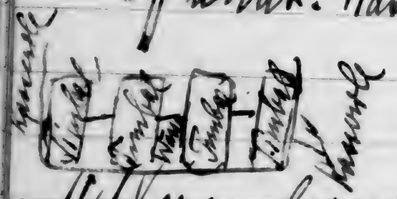
dann auf kleiner Flamme zu einer Creme schlagen, bis es aufsteigt. Überkühlt zu 12 dkg abgetriebener Butter geben & schaumig rühren & 4 dkg geriebene Nüsse dazu & Rum

Chokoüberzug dazu

12 dkg erweichte Chocolade
6 dkg heiße aufgelöste Butter (kann auch wenger sein)
gut abrühren bis lauwarm ist (darf nicht mehr schreiben)
über die Schnitten gießen & mit erwärmtem Messer werden die Schnitten in Teile geschnitten bis Glasur starr ist.

Crème renversée s.g. Masse ergibt 5 Stück

2 Eier, 1 Dotter
8 dkg Zucker mit 3/16 l kochender Milch aufgießen, gut verschlagen in ausgeschmierten, bemehlten Timbalformen vollanfüllen in Dunst auf dem Feuer aufkochen lassen, sodann zugedeckt mit Deckel im Rohr weiter im Dunst kochen lassen bis es sich fest anfüllt.
Man kann die Masse auch in einer bebutterten bemehlten großen Form einfüllen (auch Pudding) die man dann ebenso im Dunst aufkocht. Wasser bis zur Hälfte der Form.



Mit Karamelsauce servieren
7 dkg Zucker goldgelb schmelzen mit etwas Wasser aufgießen & dicklich kochen.

Gemüse Ragout. Masse 5 Muscheln, Vollmahl s.g. Masse 1½ Portionen

1/4 kg □ geschnittenes Gemüse je nach Marktlage, in wenig Salzwasser kochen, später die rascher weich werdenden Gemüse wie Karfiol, Spargelspitzen, Erbsen dazugeben.
Blättrig geschnittene Champignons in Butter & Petersilie dünsten.
3 dkg Butter, 2 dkg Mehl eine helle Einbrenn die mit Gemüsesud aufgegossen wird & dick verkocht, vom Feuer weg 1–2 Dotter hineinrühren, Zitronensaft, Parmesan & die abgetropften Gemüse darunterrühren.
In ausgeschmierten Muscheln geben mit Parmesan & Brösel bestreuen & Butterflöckchen darauf & im heißen Rohr zum Gratinieren geben.
Kann auch die ganze Masse in eine Schüssel eingefüllt werden

Vegetarischer V

Gemüse-Spinatsuppe mit Eierstich
Gemüse-Rohkostaufbrich
Makkaroni-Timbal
Paradeissauce
Citronenauflauf
Linzertorte
Pochiertes Ei gratiniert (Diabetiker

Spinat-Gemüsesuppe

Fein gehackte Karotten, Champignons, gedämpfter gehackter Spinat in Butter anlaufen lassen mit Wasser aufgießen, grüne Erbsen hinein, alles weich kochen lassen.
Schotten separat in wenig Wasser weich kochen, passieren & dann in Suppe geben mit leichter Stärkemehlbindung würzen, eventuell zuckern.

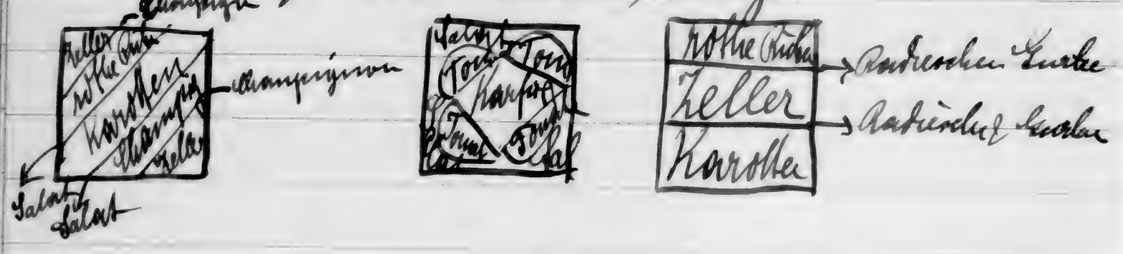
dazu Eierstich (Consommé royale) s.g.
1 Ei - 1 Dotter, Salz, Petersilie, mit 1/16 l Milch oder Suppe abspülen in geschmierte Form geben & im Dunst im Rohr stocken lassen (Kasserole wo die Dunstform steht mit Deckel zudecken) dann stürzen in Würfel schneiden und zur Suppe servieren.
Man kann diesen Eierstich auch als Vorspeise mit Champignonsauce geben, man rechnet per Person 1 Ei, 1 Dotter

Rohkostaufbrich

Mayonnaise = 1 Dotter, tropfenweise Öl 1/8 l Salz, wenn zu dick ist mit Citronensaft verrühren, dann weiter Öl hinein rühren bis flaumig & dick

/

Rohkostaufstrich besteht aus separat roh geriebenen
Geschälten Karotten
Zeller
Gelben Rüben
Rothen Rüben die jedes einzeln mit
Mayonnaise vermischt wird. Als Aufputz oder
stärkerer Garnierung kommen grüne Erbsen
Tomaten
Karfiol
Rohe Champignons
Radieschen
grünen geschnittenen Salat
& Kren oder Schnittlauch zum bestreuen
Die Brote werden mit Butter oder Mayonnaise
bestrichen & mit Rohkost belegt



Pochiertes Ei

Ei in Schale aufschlagen.
1 l Wasser mit ½ Essig aufkochen ohne Salz,
Ei hineingleiten lassen, das Klar
immer mit Löffel auf das Dotter ziehen
damit Eiform behält & nicht
deformiert wird & langsam 2–3 Minuten
kochen lassen, dann in lauwes
Salzwasser legen.

Gratinier~~sauce~~ dazu = Menge ist für 2 Eier.
1 Dotter, tropfenweise 1 Löffel aufgelöster
Butter dazu verrühren, 1 Löffel Rahm
& 1 Löffel Parmesan dazu.
In Porzellanform das Ei geben,
die Gratiniersauce darüber und
im Rohr decken lassen

Makkaroni Pudding s.g. 4-5 Personen

15 dkg lange Makkaroni im Kessele in Salzwasser nicht zu weich kochen, abseihen, kalt abschwemmen. Bombenform Schraube, mit Teigerl aus Mehl & Eiweiß vermischt, verschmieren, Form ausschmieren & ausstäuben, den Boden mit rohen grünen Erbsen (gebackenen Schnecken) aus legen den Bombenformrand bis hinauf mit in Mehl getauchten Makkar. auslegen dann in die Höhlung den Abtrieb gebend in Dunst im zugedeckten Topf 3/4 St kochen

Abtrieb: 7 dkg erwärmte Butter abreiben
3 Dotter dazu
5 dkg Parmesan
1/16 l Rahm
2 l Brösel, die übriggebliebenen klein geschnittenen Makkaroni dazu mischen, 10 dkg gehackten Selchfleisch oder gedämpften gut abgetropften gehackt. Spinat oder Kohl, Salz, Muskat, etwas Pfeffer, Schnee von 3 Klar

Paradeissauce dazu oder Champignonsauce

1,1 Eine leichte Einmach mit paar Zwiebelringe abschrecken, mit Wasser aufgießen, Paradeismark, Salz, Essig (Citronensäure), Schale verkochen, passieren

Linzertorte sowie alle Linzertorten

14 dkg Fett oder Butter
14 " Zucker
14 " braune ger. Mandln
14 " Mehl, 1 Ei
Citronenschale, am Brett zu Teig verarbeiten, die Hälfte zu einem Tortenblatt walken in Form geben, mit Marmelade füllen, vom andern Teile des Teiges Gitter machen, mit Ei oder Eiweiß bestreichen & im heißen Rohr 1/2 - 3/4 St backen

Citronenaufflauf s. g.

3 Dotter
4 dkg Zucker } gut abrühren
2 Kaffel Mehl dazu Citronenschale & pfefferone bis Citronensaft
dazu
3 Klar Schnee der mit 2 Eßlöffel Staubzucker (den Herden einrühren) geschlagen wird, dazugeben, in bebutterter, bestreuter Form in warmem Rohr langsam in 25 Min. backen erst unten stehend dann höher.

VI Freitag Vegetarischer

Rote Rübensuppe nicht gut
gefüllte Spinateier s.g nur pikanter machen
Gemüsepudding s.g " " "
Sauce Hollandaise
Bircher Brenner Müsli
Rothschildomelette s.g
Äpfel im Weinteig s.g

Rothe Rübensuppe (4 Personen) war nicht besonders.

1/2 kg rothe Rüben, 2/3 davon schalen, grob schneiden mit zerschnittenem 1/2 Zeller in Wasser weich kochen (1/2 h) Die restlichen rothen Rüben geschält fein würfelig schneiden, mit wenig gesalz. Zeller & gemischt geh. Petersilie in Öl oder Butter mit wenig Wasser weich dünsten.

1/4 l Rahm & 3-4 Kaffl Mehl abspritzen in die abgeseihte Rübensuppe verrühren, dann im Suppentopf 2 Dotter binden, verrühren & die Suppe mit Schneerüthe binden verquirlen. Die gedünsteten Rüben als Beilage in die Suppe geben.

Gefüllte Spinateier

Hartgekochte Eier der Länge nach entzweischneiden, das Dotter passieren & zu Sardellenbutterabtrieb & Spinat dazurühren. Pro Ei rechnet man 2 dkg abgetrieb. Butter mit Sardellengeschmack & 1/8 kg Spinat auf 4 Eier, der geputzt, gewaschen, gedämpft nur mit dem anhaftenden Wasser, ausdrücken passieren, auskühlen zur abgetriebenen Butter, auf die Eier dressieren, rings um Rotiertischenscheiben & in die Mitte der aufdressierten Spinatbutter 1 Kapperl geben.

Die Spinatbutter könnte durch ein paar gehackte Kapperl oder bisl Parmesan pikanter gemacht werden.

& auf grünen Salatanrichten

Gemüsepudding (4 Personen)

Bechamel = 4½ dkg Butter heiß machen
3½ " Mehl hinein rühren
mit 1/8 l Milch aufgießen,
salzen, verkochen bis sich vom
Geschirr ablöst, vom Feuer weg
3 Dotter hineinrühren.

Verschiedene Gemüse grob würfelig geschnitten
rechnen für 1 Person 10 dkg Gemüse in Salzwasser
nicht zu weich kochen, abtropfen & in
den Teig mischen, Schnee von 3 Klar
leicht darunterrühren. In bebutterter
bebröselter Form in Dunst langsam 3/4 Stunden
kochen

Allgemeine Regel bei Dunstkochen —
Die offene Puddingform in ½ zur Puddingform
reichendes kochendes Wasser geben und den
Kochtopf zugedeckt nur ein kleinste Spalte damit
viel Dampf entweicht, kochen lassen

Den Gemüsepudding mit brauner Butter
" " " Butter & Brösel
oder mit Sauce Hollandaise servieren

Sauce Hollandaise

2 Dotter, 2 Kaffeelöffel Reismehl
2 dkg Butter, Citronensaft
mit 1/8 l Gemüsesudgelatt
abrühren, auf kleiner Flamme
zu einer dicken Sauce schlagen.
& sehr kräftig würzen

Man kann diese Sauce verschiedentlich
verwenden, mit Fischen zu Fisch
mit Milch oder Schlagobers zu

Bemerkung wegen gerinnen =
Heiße Saucen bei gerinnen mit viel kalten Wasser verrühren
kalte Saucen " " mit viel heißen Wasser verrühren

Bircher-Brenner Müsli (1 Portion)

1 Eßl. Flocken mit Wasser knapp bedecken weichen lassen oder Rohkostflocken die man nicht einweichen muß

1 Eßl. saurer Rahm

etwas Honig, Zitronensaft

1 gut abgeriebenen Apfel mit der Schale ~~vorher~~ nach & nach damit nicht schwarz wird, unter die Mischung rühren, mit geriebenen Nüssen bestreuen, eventuell mit Schlagobers spritzen

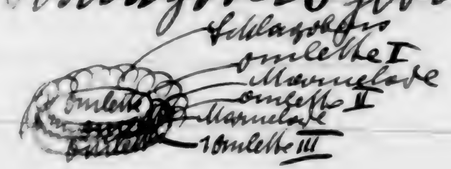
Rothschild Omlette (4 Personen)

4 Dkg Mehl

2 " Zucker

4 Dotter, Zitronenschale, etwas Vanillezucker, nach & nach 1/4 l Milch, oder Kaffeeobers oder flüss. Schlagobers glatt rühren, auf kleiner Flamme zu einer dicken Creme schlagen, dann kalt weiter ~~rühren~~ schlagen.

In den festen Schnee von 4 Klar löffelweise 2 Dkg Staubzucker einschlagen & leicht zur Creme rühren & auf 3 mit zerlassener Butter & geschmolzenen Tellern in ziemlich heißem Rohr 3 Omletten backen, mit Jamesmarmelade zusammensetzen & obenauf geschlag. Schlagobers geben



Apfel Weinteig s.g.

40 dkg Äpfel = 3 Portionen

10 dkg Mehl
1 Kaffl Öl, Spur Salz, Citronenschale
1 Dotter eventuell 2 Dotter,
2 Kl Zucker
mit 1/8 l Weißwein abspritzen,
1/2 Stunde stehen lassen,
dann Schnee von 2 Klar,
(etwas mehr Schnee als Dotter) dazu
& dickere Apfelsalten (in Ringen)
eintauchen & in heißem
Kinderöl herausbacken,
heiß mit Zucker bestreuen.

Pflaumen im Weinteig

Pflaumen kurz kochen
mit weißer Masse füllen, in Weinteig
tauchen, backen & in Öl rollen

frische Weichsel (je 3 zusammendrehen die Stengel & im Weinteig tauchen

Marillen

Trauben

Pfefferkarpfen

Gedünstetes Gemüse, Kartoffelgeschnitt mit Pfefferkörnern
Lorbeerblätter, Salz, Zwiebel, wenig kochen,
die Fischteile hinein so daß die Sauce
darüber geht, aufkochen lassen und
20 Minuten ziehen lassen, dann
das Gemüse abseihen, den Sud in
einer Kasserole mit Lebkuchen (geriebenen)
und geriebenen Nüssen hinein,
aufkochen lassen & zum Fisch
servieren. Man kann auch einen
Teil des Gemüses dazu passieren.
Will man den Fisch süßen, so
gibt man die Fischschnitten auf
Schmalz & gießt die Sauce zum Stocken
darüber.

106

Gugelhupf ohne Germ

10 dkg Butter mit
14 " Zucker schaumig rühren
3 Dotter nacheinander dazu,
löffelweise 28 dkg Mehl das mit
1/2 Backpulver gesiebt wird, dazu,
mit 1/8 l kalter Milch,
Citronenschale, Vanillezucker.
3 klar Schnee der mit 2 dkg Zucker
geschlagen, mit 5 dkg Rosinen
zum Abrieb kommt.
In gut gebutterter, gebröselter
Form mit 1/2 Mandeln auslegen
langsam 1 Stunde
backen, heiß zuckern.

Spargelsuppe
Gratinierter Champignonkiesel
Gefüllte Kohlrüben
Kohlrabe gefüllt mit Kartoffel oder gr. Erbsen Champignons
Spritzkrapfen
Dalmatiner Früchtekugeln

Spargelsuppe 10 dkg Spargel pro Person
Vom Kopf abwärts gut schälen, Enden abschneiden, in kurze Stücke schneiden, in Wasser mit Spur Zucker kochen, zum Schluß Salz.
Grünsuppe machen, mit Sud abschrecken & Sud mit Spargeln dazu ziehen, verkochen lassen.

Gratinierte Champignoneier. s.g.

4 Eier hart kochen, schälen, in der Länge halbieren, Dotter hacken; 10 dkg blättrig gehackte Champignons mit Butter, Petersil, wenig Wasser, Salz & Pfeffer 10 Minuten dünsten so daß nur sehr wenig Flüssigkeit ist. Den größten Teil der Champignons (gehackt) zur Gratinierschüssel geben;

Füllen der Eier:

Bechamelsauce von 3 dkg Butter
2 " Mehl
Salz
1/8 l Milch dick verkochen;

Die gehackten Dotter mit 1 Eßl. dieser Sauce, die restlichen Champignons und gar gekochten grünen Erbsen, Parmesan, wenn nötig Salz vermischen; die Eihälfte mit Schnittel auf die Champignons geben, füllen; die restliche Bechamelsauce mit Milch verdünnen (cremig) vom Feuer weg 1 Dotter hinein & 2 l Parmesan hinein, verrühren die Eier damit übergießen, mit Parmesan & Brösel bestreuen & Butterflöckchen auf jedes Ei legen & bei Oberhitze gratinieren

Gefüllte Kohlrüben:

Schälen, mit Kugelausstecher eine Kugel ausstechen die man dann als Verschluß verwendet. das Innere der Kohlrübe ziemlich auszuschälen. Das Ausgehöhlte mit der Kohlrübe in Salzwasser (wenig Salz) weich kochen (1/4 Stunde)

Füllte: Pro Kohlrübe = 1 Eßl gek. Reis mit gek. Champ. & gekocht grün. Erbsen, Parmesan mit etwas Ei binden & die Kohlrüben füllen.

Kohlrübe

Man kann auch gek. Reis mit Schinken oder Bratenreste und bißgen Reis, Champign. füllen. die Kugeln aufsetzen & in leichter Butterrahmsauce 1/4 Stunde dünsten lassen.

Einmachsauce = Pro Kohlrübe: 1 Eßl Butter, 1/2 l Mehl mit Kohlrübenwasser aufgießen; die feinsten zarten grünen Blätter der Kohlrüben dazu, die gefüllten Kohlrüben 1/4 Stunde dünsten lassen

Bechamelcroutade (4 Personen)

Bechamel = 4 Eßl Butter heiß machen 3/4 l Milch am Feuer ohne Farbe nehmen zu lassen, mit 3/16 l Milch nach & nach aufgießen & kochen; bis es sich ablöst. vom Feuer weg, 3/4 Eier nach & nach hinein, 3 Eßl Parmesan & bis ausgekühlt Schnee von 3 Eier (knapp vorm backen) aufgeschmiertes, gestanntes Blech aufstreichen, im heißen Rohr backen, erst nisten dann die Eier stellen in Rohr, heiß ablösen, stürzen, füllen, einrollen, mit Parmesan bestreuen oder mit geharteter Zunge.

Fülle: Kochsalat mit grüne Erbsen, oder gek. Champ., grüne Erbsen oder Spinat, aber Champ. & Erbsen

3 Kochsalat, portiert grobmundig schneiden oder 1/2 kg Spinat mit wenig Wasser & Salz kurz dämpfen; separat 1/4-1/2 kg grüne Erbsen kochen.

Eine leichte Einbrenn mit gr. Zebras. mit Erbsengemüse und aufgießen, Kochsalat hinein, Pfeffer, Senf verkochen lassen, füllen.

Spritzkrapfen

1/8 l Milch mit Spur Salz & 3 dkg Butter zum kochen bringen; 10 dkg Mehl am Feuer hineinrühren bis sich ablöst in Porzellan Schüssel geben, 4 ganze Eier nach einander hineinrühren (Brandteig)

In heißes Fett Spiralen hinein spritzen, langsam backen erst heiß, dann etwas abdrehen, Kasserol schütteln, auf Seidenpapier abtropfen lassen, mit Himbeersaft servieren.

VIII Vegetarischer Kurs

Minestra Suppe
Gnocci Parisienne s. g. (Brandteigmasse als Grieß)
Gebackene Eier s. g.
Gemüse Vol au vents s. g.
Vanillesoufflee s. g.
Topfenbäckerei aus Germbutterteig s. g.

Minestra Suppe ist eine Gemüsesuppe, wenn Reis statt Kohl beigemengt wird das Rezept ist ohne Reis & Kohl

Fein nudlig geschnittenes Gemüse in Butter anlaufen lassen, zuerst mit wenig Wasser dünsten, dann die rasch weichwerdenden Gemüse wie Spargelspitzen, grüne Erbsen dazu, weich dünsten. Die Erbsenschoten separat kochen, passieren & dazugeben

Leichte Einbrenn (per Person 1 dkg Fett 1/2 dkg Mehl) erst mit viel Gemüsewasser aufziehen, dann alles Gemüse mit genügend Suppe dazu & verkochen lassen. Jede Gemüsesuppe ist besser wenn man das Gemüse erst dämpft dann die gebräuchliche Menge Wasser dazugibt; die Vitamine werden besser erhalten.

Gemüse Volen vent s.g. (4 Personen)

7 dkg Butter weich abreiben, abwechselnd
je 1 Dotter
" 1 Eßl Rahm
" 1 " Parmesan
" 1 Kaffl Mehl, ~~bis Salz~~ dies 4 mal nacheinander, so daß man im Ganzen 4 Dotter
4 Eßl Rahm
4 " Parmesan
4 Kaffl Mehl
& bis Salz langsam mit darunter gemischt hat

Verschiedene Gemüse, circa 20-1/4 kg Karotten, grüne Erbsen, Kohlsprossen, rote Champignons, grüne Fisolen, alles je nach Marktlage, klein würfelig schneiden in Salzwasser kochen, abseihen, & ausgekühlt zum Abtrieb, dann zum Schluß 4 klar Schnee Parmesan & wenn zu weich noch 1 Kaffl Mehl.
In bebutterter eventuell mit Käse ausgebräunter Form in nicht zu heißem Rohr wollig aufgehen lassen dann bei Oberhitze & stärkerer Hitze Farbe nehmen lassen & sofort servieren, damit nicht zusammenfällt.
Gesamtbackdauer in Auflaufform 45-50 Min in kleinen Formen circa 15 Minuten.
Man kann auch die Gemüsemasse einen Teil davon unten geben, gibt eine Lage gebünstelte Schwämme, wieder die Gemüsemasse, eine Lage grüne Erbsen oder gehackten Schinken & zum Schluß die Gemüse Masse.
Wenn man früher alles vorbereiten will so kann man Zeit ersparen nur gibt man den Schnee erst vor dem Gebrauch also in letzter Minute vor dem Backen dazu.

Gebackene Eiermasse. s.g

4 harte Eier hacken
5 dkg gehackte rohe Champignons oder Schinken
Salz, grüne Petersil
wenn man will bilgerieb Zwiebel oder Schnittlauch
1 kleines Ei (roh) dazu & soviel Brösel daß eine formfähige Masse ist.
In Rollen oder Eiform formen, ~~wenn nicht zu weich~~ in Eiweiß tauchen, (wenn weich & halten dazu braucht man kein Eiweiß) dann in Semmelbrösel rollen und im heißen Fettausbacken, mit grünem Salat oder Sauce tartare servieren

Gnocci Parisienne s.g (Brandteigknockerln) 4 Pers

gratiniert

Brandteig: 1/8 l Milch oder Wasser, Salz, 4 dkg Butter zum kochen bringen; 6 1/2 dkg Mehl noch am Feuer hinein, bis sich die Masse vom Kasserole löst, vom Feuer weg noch heiß 2 ganze Eier hineinrühren, 3 dkg Parmesan mit Löffel Nockerln ausstechen im kochenden Salzwasser einlegen, 3 Minuten kochen lassen, abseihen, & in kaltes Wasser legen.

Bechamelsauce

3 dkg Butter heiß machen
2 dkg Mehl am Feuer hinein ohne Farbe nehmen zu lassen mit mehr als 1/8 l Milch aufgießen, und zu einer dicken Sauce verkochen. Vom Feuer weg 1 Dotter hineinrühren & 3 dkg Parmesan dazu

Die Nockerln in bebutterter Auflaufform, mit der Sauce überziehen, mit Käse-Brösel bestreuen, mit Butterflöckchen belegen, im heißen Rohr bei Oberhitze Farbe nehmen lassen.

112

Vanillesoufflé s.g & leicht 2-3 Personen

5 dkg Zucker, 1/2 Paket Vanillin
2 " Mehl
2 Dotter nach & nach mit einem 1/8 l Milchglattrühren, dann am Feuer zu einer dicken Creme schlagen, bis weiter schlagen bis auskühlt & dann 3 Klar nach & nach dazu rühren.

Wegen guter Vermischung ist es natürlich, zum festen Schnee erst einen Teil der erkalteten Creme geben weil es sich besser vermischt, dann den Rest leicht einrühren

In ausgebutterter Backform mitgehackten Weißen, gerösteten Mandln bestreuen & im nicht zu heißem Rohr langsam 25 Min.– 1/2 Stunde Höhe & Farbe nehmen lassen; gleich servieren, fällt leicht zusammen.

AR 6425 Hedi Levenback Collection

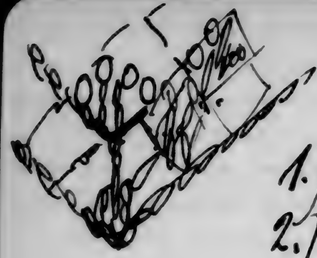
1/3

Notebook (handwritten)
Knitting patterns

Genaue Strick Muster
Angaben

glatte Masche = gl
verkehrte " = v
Umschlag = U
englisch abdrücken = glatte M von rückw. abdrücken
gedeckt stricken = auf der Rückseite glatt auf glatt, verkauf verkehrt

Vorschlag =
Faden vorlegen = Faden vor die Masche
Faden rückw. legen = Faden rückw. d. Masche
Umschläge auf Rückseite immer
X am Anfang & Ende eines Musterrapportes bedeutet =
aus der Masche herausstricken = von 1 Masche 1x vorne, 1 rückw. stricken je nach Muster auch öfter, dadurch vermehrt Maschenzahl
Teilbares Muster durch 3 oder 6 oder 4 etc. =
Maschen zusammenstr. = 2 oder 3 zus. verk. oder glatt je nach Angabe



Lochmuster (durch 6 teilbar) L
ohne Kettelmasche gerechnet

1.) = die Außenseite v

2.) = 2 gl am Anfang dann x 1 U, 3 gl, die erste der 3 gl über die folgend 2 ziehen

x von da ab wiederholen

3.) verk mit die U

4.) 1 gl, x 3 gl. die erste der 3 gl über die folg. 2 ziehen, 1 U x

5.) wie 3. Reihe

ab 2. R wiederholen

Muster No I Passemuster

28 Maschen bei Muster

Größe des Musters 11 Zähne 9–11 Breite ausgedehnt gemessen

1. Reihe = 1 gl, 1 v, ü. s. w. glatte Masche ewgl.

2. Reihe = gedreht

No II Patentmuster

15 Maschen bei Muster

1 Reihe = 1 gl, Faden über die Nadel legen Grundlinie 1 Masche abheben ü. s. w

2. Reihe = Die Masche mit dem überlegten Faden (sind 2 Maschen) zusammen glatt abstricken, bei der einzelnen Masche Faden über die Nadel legen, 1 Masche abheben ü. s. w.

Wenig Maschen anschlagen, Muster ist sehr ausgiebig.

Für Schales & Trachtenjacken

Muster No. III Doppelstrickstich

wird genau so gearbeitet wie das Patentmuster doch wird der Umschlag bei der 2. ten Reihe von der Nadel gelassen bevor man die glatte Masche abstrickt (nach rückwärts lassen) 2te Reihe wie gleich der Grundlinie ist fortwährend zu stricken

Für kranke Bettjacken und Bettschuhe
Babysachen
insbesonders Kinderstepp decken
Waschlappen aus Baumwolle
Topfbücher

Muster № 4

Einfaches Webmuster

1 Reihe: 1 gl. Faden vorlegen, 1 Masche abheben u. s. w.

2. Reihe: durchwegs verkehrt

3. Reihe: wie 1. Reihe doch Muster versetzen, auf die glatte Masche Faden vorlegen, 1 Masche abheben darauf die abgehobene Masche 1 Masche glatt

4. Reihe: verkehrt

5 Reihe: wie 1. Reihe

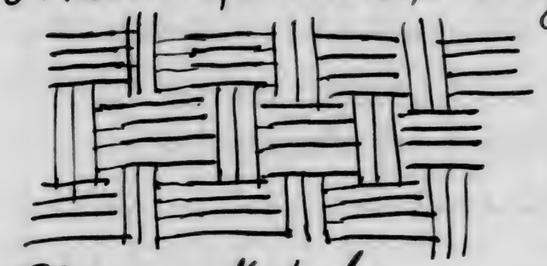
für Mantel, Kleider & Kostüme

30 Maschen Muster machen

Muster № 5

Herren- oder Sportmuster

1. Reihe: 3 gl, Faden vorlegen 3 Maschen abheben, Rückseite durchwegs verkehrt u. s. w. nach 4 Musterreihen, das sind 8 Nadeln, Muster versetzen.



Muster № 6

Plisseemuster

Maschenanzahl ungerade Zahl (Muster 29)

Jede Reihe beginnt mit 2 gl, 2 endet mit 1 Masche, zwar strickt man fortlaufend 2 gl, 2 p, durch die ungerade Maschenanschlag versetzt sich das Muster von selbst.

Muster № 7

Maschenmuster

1. Reihe = 5 gl, Faden vorlegen, 5 M abheben
u. s. w.
Rückseite verkehrt
nach 3 Musterreihen = 6 Fäden
7. Reihe durchwegs glatt, dabei faßt man die
3 vorgelegten Fäden bei der mittleren
Masche zusammen, strickt die mittlere Masche glatt ab & zieht sie durch
die Fäden von unten durch.
8. Reihe verkehrt
9. Reihe wie die 1., jedoch Muster versetzen

Verwendung = Babysachen & Blusen
Das Muster kann auch 2 farbig sein

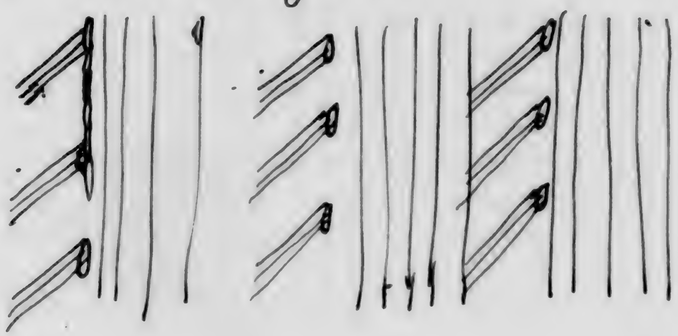
Musteranschlag = 27 oder 31 M

Muster № 8 Strahlenmuster

wird genau wie das Maschenmuster gestrickt, doch werden die Fäden nicht bei der mittleren, sondern bei der 1. den Masche zusammen gezogen. Nicht versetzen, sondern in Streifen

Verwendung = Pullover, Kinderjacken

Man kann eventuell 4x den Faden vorlegen



Muster No 9

Schrägstreifenmuster

1 Reihe: 3 gl, Faden vorlegen
3 Maschen abheben u. s. w.
Rückseite verkehrt
Nun wird das Muster um 1 Masche nach links versetzt.
Verwendung = Kleider & Pullover

E 122

Muster № 10

Doppeltes Webmuster oder Originalwebmuster

1. Reihe = 1 gl, Faden vorlegen, 1 Masche abheben u. s. w.

2. Reihe = Auf die abgehobene Masche, 1 Masche verkehrt, auf die glatte M, 1 Masche abheben, Faden rückw. u. s. w.

locker stricken, oder dickere Nadeln (3½–4 ℡) dehnt sich nicht, kann auch geschnitten werden.

Für Kleider & Kostüme

Muster № 11

Fischgrätenmuster

1. Reihe = Die 3. te Masche wird zuerst verkehrt abgestrickt, über die 2 vorhergehenden übergezogen (die Hälfte der Masche liegt vor & die andere Hälfte rückwärts der überzogenen Masche) die 2 überzogenen Maschen verkehrt, 1 gl, u. s. w.

2. Reihe = durchwegs verkehrt

3. " = wie 1. Reihe

Verwendung = Herrenpullover & Kleider

Locker arbeiten, Muster dehnt sich nicht

Muster № 12

Zartes Streifenmuster

1. Reihe = Die 2. Masche wird zuerst glatt abgestrickt (dabei strickt man so, daß man mit der Nadel rückwärts hinaus kommt) locker vorgezogen, dann die 1. Masche glatt abstricken & beide fallen lassen, 1 verkehrt u. s. w.

2. Reihe = durchwegs verkehrt

Man kann auch das Muster mit glatter oder verkehrter Masche zwischen desp. nach der glatt abgestrickt Masche nach dem Vorziehen.

Verwendung = Jacken, Pullover

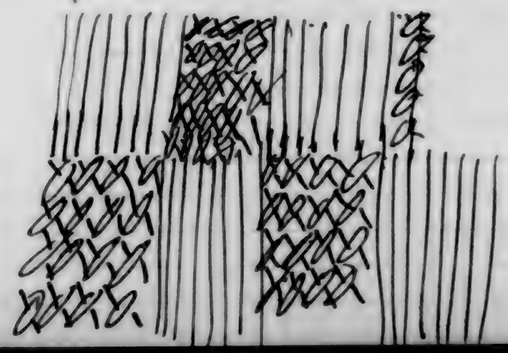
Muster № 13

Herren oder Sportmuster

1. Reihe = 8 gl, 4 x Muster u. s. w.
Rückseite verkehrt
nach 7 Musterreihen (14 Nadln),
versetzen

Muster = 2 te Masche zuerst glatt abstricken,
locker vorgezogen,
1. te Masche glatt abstricken,
beide fallen lassen u. s. w.

Bei sehr starken & kleinen Herren
Muster nicht versetzen, sondern fortlaufende
Streifen und kann die Streifen um
1 Masche schmäler machen



Muster № 14

Sohlingenmuster

1 Reihe = 4 Maschen zuerst glatt abstricken, locker vorgezogen, dann die anderen 3 Maschen glatt abstricken, 4te Masche fallen lassen.

2. Reihe = rückwärts verkehrt

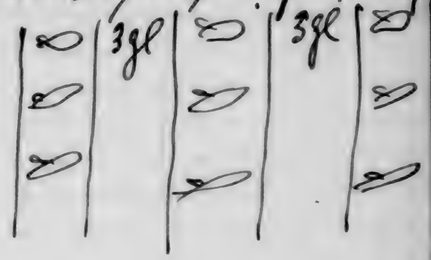
3 " glatt

4 " verkehrt

5 " wie 1. Re

6 " wie 2. Re u. s. w.

Für sehr schlanke Damen, Kinder usw. kann dieses Muster auch in Streifenstrick



Muster No. 15

Häkelstrickstich

1. Reihe = Man strickt zwischen 1. & 2. Ml durch, holt den Faden hervor, dann 1 Ml u. s. w.

2. Reihe = 2 Maschen werden zusammen verkehrt abgestrickt u. s. w.

Wenig Maschen anschlagen, Muster ist sehr ausgiebig. Muster fest, mit dünnen Nadeln stricken

Für Polster, aus Seide für Handtaschen aus Baumwolle für Badematten, Waschlappen

(Wenn 24 cm breit sind gehören 16 M.)

Muster № 16

Zartes Pullovermuster

1. Reihe = 3 gl, dann wird die 3. te M. zuerst verkehrt abgestrickt, über die 2 vorhergehenden Maschen übergezogen, die 2 überzogenen Maschen gl abstricken, 3 gl u. s. w.

2. Reihe = Rückseite durchwegs verkehrt

nach 3 Musterreihen = 6 Nadeln Muster versetzen

für Pullover, Blusen, macht nicht stark

26–28 Muster machen

Muster No. 17

Zopfmuster in Streifen

Mit 3 verk beginnen & mit 3 verk.
Maschen enden
1. Reihe = 3 verk, 6 gl, 2 zum decken
d. h. auf Rückseite verk, v. l. glatt, glatt, abstricken wie man es vor sich sieht

dann wird in die 6 gl Maschen das Zopferl gemacht

Zopferl =
Man nimmt ~~man~~ mit einer Hilfsnadel die ersten 3 gl M von 6 gl M herunter, strickt zuerst die nächsten 3 gl M, dann erst die 3 gl v. d. Hilfsnadel
2 zum decken, u. s. w.

für Strümpfe, Trachtenjacken

Muster 30 M

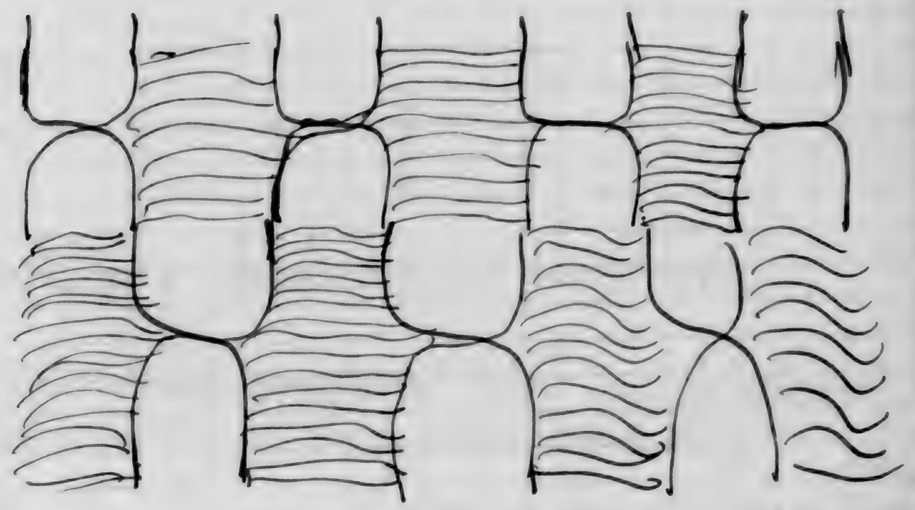
Muster No. 18

Zopferlmuster in Karo

1. Reihe = 6 v, 6 gl, ü. s. w. 2 zus decken, nach 2 zum in die gl Masche das Zopferl; 2 zu decken, dann hinter versetzen.

Für Trachtensachen; man kann in die verkehrte Maschen ein Blümchen sticken.

Mustermaschenanzahl 26 oder 32 M

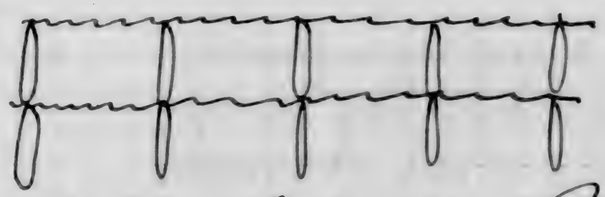


E 1132

№ 19 Fensterlmuster

Mit 2 gl beginnen & mit 2 gl enden

1. Reihe = 2 gl, 1 M abheben, Faden vorne u. A. M.
2. Reihe = 2 v, 1 M abheben, Faden vorleg u. A. M.
3. Reihe = wie 1. Re
4. Reihe = " 2. Re
5. " = wie 1. Re
6. " = durchwegs glatt



Verwendung = Jackerln & Pullover

Maschenmusterangabe 30 M. zieht etwas zusammen, ist nicht ausgiebig

Alle Muster mit vor oder zurück Faden sind nicht ausgiebig, überlegter Faden ist ausgiebig.

Muster No 20

Dirndlmuster

Mit 3 verk. beginnen & 3 verk. enden

1. Reihe = 3 v, 1 Masche abheben, Faden rücker legen u. s. w.

2. Reihe = 3 gl, 1 M abh, Faden vorlegen u. s. w.

3. Reihe = wie 1. ste Reihe

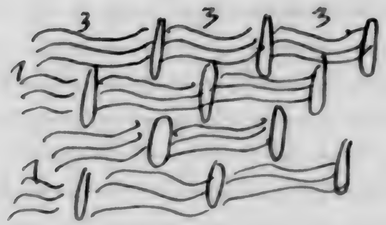
4. Reihe = wie 2. te Reihe

5. " = wie 1. ste "

6. " = " 2. te "

7. " = Muster versetzen, d. h. am Anfang 1 v, 1 M. abh, Faden rücker, dann 3 v, Masche abh, Faden rücker

Maschenanzahl f. Muster 28

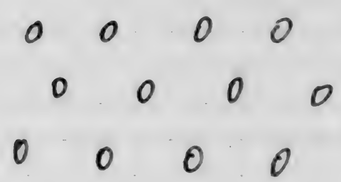


№ 21 Punkterlmuster

6 Nadeln in glatter Wirkung
7. Reihe = 7 gl, 1 Rundl u.s.w
8. " = verkehrt
6 Nadeln in glatter Wirkung
dann Punkterl versetzen (3 gl, 1 Rundl 7 gl 1 Rundl)
Punkterlstricken = 1 Masche 3–6 x von vorne
2 rückwärts abstricken
dann Rückseite
ebenso oft
abstricken

Musterrandenanzahl 28
für Pullover, Kleider

Man kann Punkterln dichter oder
stärker, größere oder kleinere Punkte
machen, oder Punkterln in Farben



Muster No. 22

Puckerlmuster

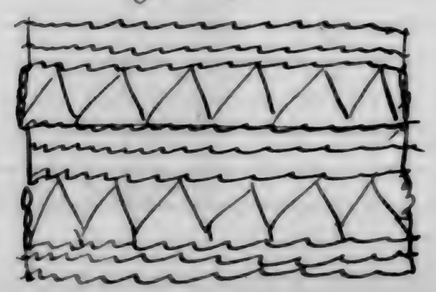
1 Reihe = 5 gl, die nächsten 5 M werden 6x mit Kettm gerechnet, hinx hergestrickt zwar vorne gl x pucker verk., dann 5 gl u.s.w.

nach einigen Reihen kann man das Muster versetzen oder fortlaufend stricken. Wenn fortlaufend gestrickt wird so kommen immer 4 Maschen in glatter Wirkung dazwischen.

Muster 23

Ajour Muster

Solange glatt stricken bis man 3 Rippen glatt hat
2 Umschläge (wie bei verkehrter Masche)
1 gl ü. s. w.
Bei der nächsten Reihe werden die Umschläge fallen gelassen, die Masche wird gl abgestr.
Wieder 3 Rippen, gl ü. s. w. Bei der 4ten Reihe werden die beiden Kettelung 5–6 x abgestrickt jedesmal an jeder Nadel zurückgehen damit das Muster am Anfang & Ende nicht zusammenzieht.
Für Bettjackerln.



Muster No 24

Abremuster

Mit 3 v. beginnen, mit 3 v. enden.

1. Reihe = 3 v, 1 gl, 1 M, 1 gl, 1 M, 1 gl
u. s. w. 3 v. 1 gl, 1 M, 1 gl 1 M 1 gl

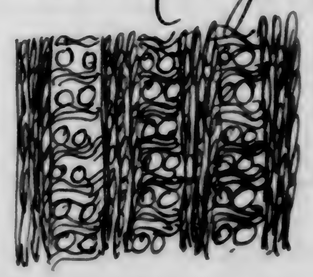
2. Reihe = 3 gl, 5 v u. s. w.

3. Reihe = 3 v, 5 gl u. s. w.

4. " = 3 gl, 2 M v zusammenstricken, 1 v allein, 2 M v zusammenstr. u. s. w.

5. wie 1. Reihe

Muster sehr ausgiebig, wenig Maschen anschlagen, besonders hübsch in Garn (Baumwolle)



Muster № 25

Phantasiemuster

1. Reihe = 2 M v Anfang & Ende der 1. Reihe 3x
1 M, 1 gl, 6x
2 v M zusammen 6x
1 M, 1 gl, 6x u. s. w. bis am Ende der Reihe
2 M v zusammen 3x stricken

2. Reihe verkehrt

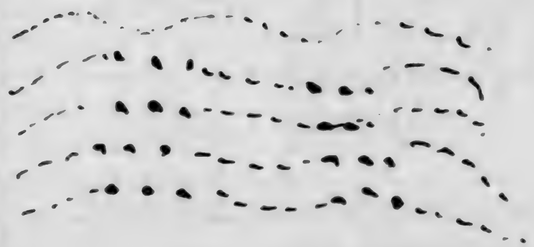
3. Reihe glatt

4. Reihe verkehrt

5. Reihe wie erste R

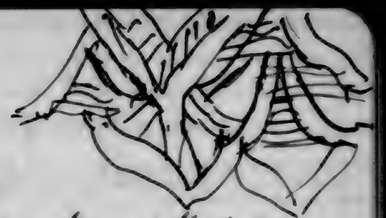
Maschenanzahl
38 M

für Kinderkleider & Handtücher



Muster No. 26

Astmuster



1. Reihe = Kettenmasche, 1 M, 4 gl, 8 v, 4 gl, 1 M, 1 gl, 1 M, 4 gl, 8 v, 4 gl, 1 M,

2. Reihe alle Rückseiten werden gedeckt abgestrickt, die Umschläge werden verkehrt abgestrickt

3. Reihe 1 gl, 1 M, 4 gl, 2 M v. zusatz, 4 v, 2 M v zusatz, 4 gl, 1 M, 3 gl, 1 M, 4 gl, 2 M v zus. 4 v, 2 M v. zusatz, 4 gl, 1 M, 1 gl

4. Reihe gedeckt

5. Reihe 2 gl, 1 M, 4 gl, 2 M v zusatz, 2 v, 2 M v. zusatz 4 gl, 1 M, 5 gl, 1 M, 4 gl, 2 M v zusatz, 2 v, 2 M v. zusatz, 4 gl, 1 M, 2 gl,

6. Reihe gedeckt

7. Reihe 3 gl, 1 M, 4 gl, 2 M v zusatz, 2 M v zusatz, 4 gl 1 M, 7 gl, 1 M, 4 gl, 2 M v. zusatz, 2 M v. zusatz 4 gl, 1 M, 3 gl,

8. Reihe gedeckt

9. Reihe durchwegs glatt, die 2 verk M die stellenweise im Muster vorkommen, werden folgender Maßen abgestrickt =

Die 1. Pe verkehrte wird mit der vorhergehenden glatten Masche zusammen von rückw. glatt abgestrickt. Die 2. Pe Verkehrte wird mit der nachfolgenden glatten M von vorne zusammen glatt abgestrickt.

10. Reihe durchweg verkehrt

11. Reihe wie erste

für Kleider, Pullover
cca 31 Maschen zum Muster

№ 27 Spinnerinmuster

1. Reihe 3 gl, 3 M engl von rückw. gl abstricken, Masche nicht von der Nadel lassen, hoch ziehen, dieselben Maschen werden dann nochmals verk abgestrickt, hoch ziehen 2 gl usw nochmal glatt engl abstr., 3 gl u.s.w.

2. Reihe verkehrt

3. " glatt

4. Reihe verk

5. Reihe versetzen

Für Bettfaderln, Pullover
28 M. Maschenanschlag

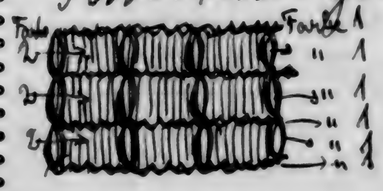
Muster 28 Zweifarbiges Fenstermuster

Immer mit 2 gl beginnen 2 glanzh.

1. Reihe = Farbe No. 1, glatt
2. Reihe = " " " glatt
3. Reihe = Farbe No. 2, 2 M gl, 1 Mal den Faden rückwärts u. s. w.
4. Reihe = Farbe No. 2
5. Reihe = Farbe No. 2 2 v, 1 Mal Faden vorlegen, wie 3. Reihe u. s. w.
6. Reihe = " " " wie 4. Reihe "
7. Reihe = " " 1 von vorne beginnen

für Pullover & Strickjacken

Die Farbe wird eingestrickt, indem eine Schlinge zur Kettelmasche zugestrickt wird, den anderen Faden hängen lassen

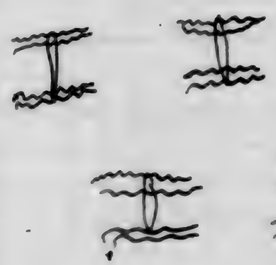


Muster № 29

Schmetterlingsmuster

6 Maschen in glatter Wirkung

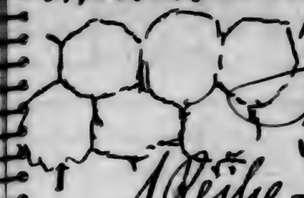
7. Reihe = 7 v, 7 gl, u. s. w.
8. " = gedeckt
9. " = glatt
10 " = verk
11 " = glatt
12 " = verk
13 " = 7 v, 7 gl u. s. w.
14 " = gedeckt
15 " = durchwegs glatt, dabei fasst man die mittlere verkehrte M aus der <u>untersten</u> Reihe mit



der Stricknadel auf, strickt die mittlere M glatt ab, zieht sie durch die aufgehob

Masche durch
16. Reihe verkehrt
dann 6 Maschen in glatter Wirkung
nachher Muster versetzen!

Muster № 30



Zweifärbiges Tupfenmuster

Immer mit 3 gl beginnen, 3 gl enden

1. Reihe = Farbe № 1
3 gl Faden über die Nadel legen, 1 Masche abheben u. s. w.

2. Reihe = Farbe № 1
3 v. Faden über Nadel legen, 1 Masche abheben

3. Reihe = Farbe 1 wie 1. Reihe

4. Reihe = Farbe 1 wie 2. Reihe

5. Reihe = Farbe № 2 durchwegs glatt dabei wird der Pünkt (4 übereinander gelegte Fäden) & 1 Masche zusammen glatt abstricken

6. Reihe = Farbe 2 durchwegs verkehrt

7. Reihe = Farbe 1 wie 1. & 2. Reihe

8. Reihe Muster versetzen d. h. 1 gl Faden über Nadel legen, 1 Masche abheb, 3 gl

Muster umgehügelt macht stark, Muster gehügelt schlank
Kann man das Muster nicht versetzt so wird ein gutes Hand-
werk aus Muster besonders hübsch Gebrauche für Sportpullover

E 144

№ 30 kann auch in Farben anders gestrickt werden.

Farbe № 1 = 1, 2, 3, 4 Reihe
Farbe № 2 = 5, 6 Reihe
Muster versetzen, jedoch mit Farbe 2
Farbe № 2 = 1, 2, 3, 4 Reihe
Farbe № 1 = 5, 6 Reihe

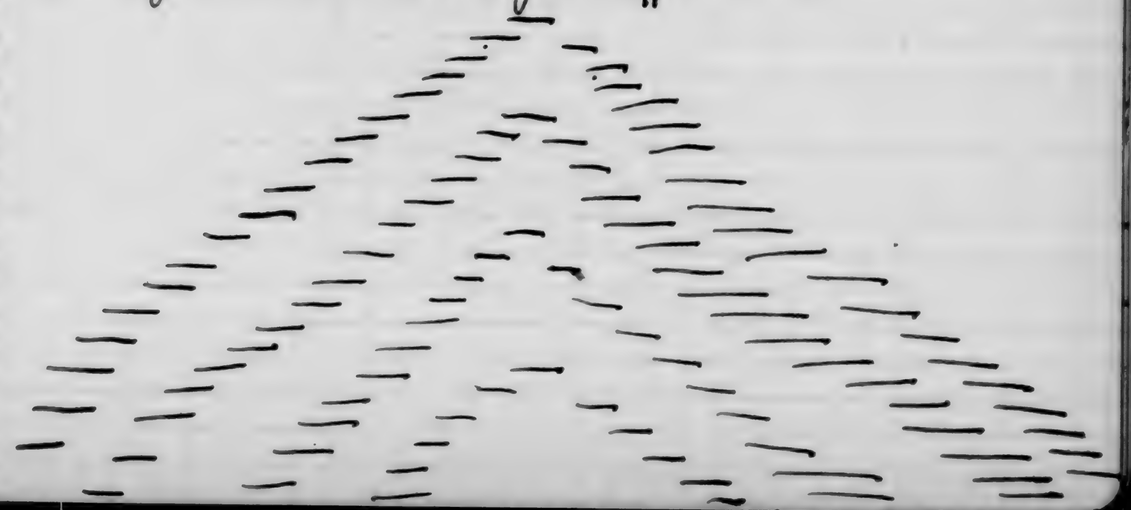
Muster № 31

Diagonal Muster

Immer mit 3 gl beginnen & mit 3 gl enden

1 Reihe = 3 gl, Faden vorlegen, 3 Masch abheben (31-32 Maschenzahl)
a. 1. M.

Rückreihe durchwegs verkehrt. Man zeichnet sich mit einer anderen Farbe die mittlerste Stelle an, dann strickt man die Stricherln von der rechten Hälfte 1 M nach links, & von der linken Hälfte um 1 Masche nach rechts, so lange bis sich die mittlerste Stricherln zu einem Spitz treffen, dann wird über diesen Spitz weiter glatt gestrickt bis sich wieder die mittlersten Stricherln zu einem Spitz treffen



Muster № 32

Zweifarbiges Pepitamuster

Mit Farbe № 1
eine Grundlinie glatt

1. Reihe – Farbe № 2 1gl, 1 Maschl, Faden rückwärts legen u. s. w.

2. Reihe = Farbe № 2 durchwegs glatt

3. Reihe = Farbe № 1 die Farbe die man hat wird glatt abgestrickt, die andere Farbe wird abgehoben, Faden rückwärts, u. s. w

4. Reihe = u. s. w.

Von jeder Farbe werden 2 Maschen gestrickt

(1 Reihe) → 2 zusammen, vorne abheben, 1gl,

(2 Reihe) → auf der Rückseite durchwegs glatt 2 zusammen wird die Farbe die man hat abgestrickt, die andere abgehoben

Muster № 33

Muschelmuster

Mit beginnen mit 7 Maschen

1 Reihe = 7 M, 1 U, 1 gl, ü. s. w.

2 Reihe = dicken Umschläge verkehrt abstricken

3 Reihe = 7 v, 1 U, 2 gl, ü. s. w.

4 Reihe = gedeckt

5. Reihe = 7 v, 1 U, 3 gl, ü. s. w.

6. Reihe = gedeckt

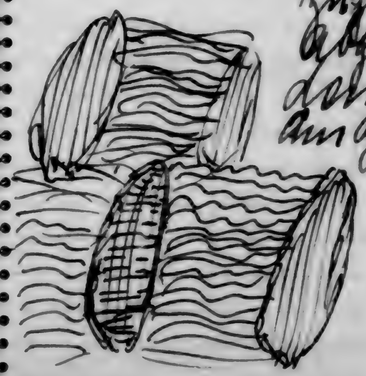
7. Reihe = 7 v, 1 U, 4 gl ü. s. w

8. Reihe = gedeckt

9. Reihe = 7 v, 1 U, 5 gl ü. s. w

10. Reihe = gedeckt

11. Reihe = gedeckt, doch werden die letzten 2 gl Maschen bei der Muschel gl von vorne abgestrickt, solange, bis alle glatten zugenommenen Maschen wieder abgenommen sind (keine Muschel) dann Muster versetzen, d. h. am Beginn 3 v, 1 U, 4 gl, 7 v, 1 U, 1 gl ü. s. w.

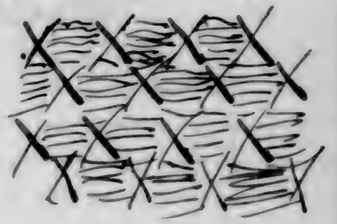


Muster № 34

Badenmuster (Kreuzmuster)

Immer mit 2 v beginnen & 2 v enden

1 Reihe = 2 v, 2 Masch, Faden rücker u. s. w.
2. Reihe = 2 gl, 2 Masch, Faden vorl. u. s. w.
3. Reihe = wie erste
4. Reihe = wie zweite
5 Reihe = 2 v. X u. s. w.
6. Reihe = 2 gl, 2 v, gedeckt



7. Reihe = wie erste, doch Muster versetzen, d. heißt
1. Reihe = 2 Masch, Fadenrücker, 2 v u. s. w
2 Reihe = 2 Masch, Faden vorleg, 2 gl u. s. w
3. Reihe = wie erste
4. Reihe = wie zweite
5. Reihe = X 2 v
6. Reihe = 2 v, 2 gl, gedeckt

X = Man sticht mit der Stricknadel von vorne durch die erste Masche durch, sticht die 2. te Masche von vorne glatt ab & zieht sie dabei durch die erste Masche durch; die erste Masche von rückwärts (engl. Stich) glatt abstricken.

Will man das Muster Zweifärbig, so strickt man die 5 & 6 Reihe mit der Farbe No 2. bevor man das Muster beginnt strickt man 2 Reihen mit der Farbe No 2 glatt.

Mit Farbe No 1 2 Nadeln glatt

1 Reihe = Farbe No 2
2. " = " No 2
3. " = " No 2
4 " = " No 2

5 & 6 Reihe Farbe No 1

Man kann das Muster auch verkleinert stricken d.h. = 2, 5 & 6 Reihe strickt man erst

Locker stricken, Muster zieht zusammen, oder dickere Nadeln nehmen

Für Badehemds & Pullover

Muster No 35

3 Rippen glatt

1 Reihe = 1 M, 2 M von rückw. gl zusammenstr

3 Rippen glatt u. s. w.

Muster 36

Zweifarbiges Streifenmuster

Farbe No 1

2 Grundlinien 2 gl (vorne glatt)

Farbe No 2 = 1 Reihe = 1 gl, 1 M abheben, Faden rückw. u. s. w.

Farbe No 2 = 2 Reihe = Die abgestrickte Maschen verkehrt abstr., die abgehobene M abheben, Faden vorlegen u. s. w

Farbe No 1 - 3 Reihe = Farbe die man hat wird glatt gestrickt, die andere abgehobene Faden rückwärts u. s. w.

Farbe No 1

4. Reihe = die abgestrickte verkehrt abstricken, die abgehobene, abgehoben, Faden vorlegen u. s. w

Von jeder Nadl werden 2 Nadln gestrickt, & zwar auf der Vorderseite, glatt auf der Rückseite, verkehrt. Auf der glatten Seite Faden rückwärts auf der verkehrten Seite Faden vorlegen. Farbe die man hat, wird gestrickt, die andere abgehoben.

Sehr locker stricken, dickere Nadeln.
Muster gibt nicht nach.
Für Bordebikoloß Solobluse

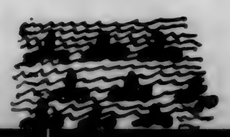
Muster № 37

Zweifärbiges Sternderlmuster

Mit 3gl beginnen, 3gl enden

1. Reihe = Farbe 1 = glatt
2. " = " 1 = "
3. " = " 2 = 3gl, 1 Mab, Faden rückw
4. " = " 2 = abgedrückte gl abstricken die Mabgehob M abheben, Faden vorr
5. " = " 1 = die mittlere Masche der 3 andersfarbigen M wird abgehob, Faden rückw
6. " = " 1 = Die abgesetzt M gl abstricken, die abgeh M abheben, Fad vorlegen
7. " = " 1 = wie 1. Reihe
8. " = " 1 = glatt
9. " = " 2 = wie Reihe 3 aber Muster versetzen & mit 3gl beginnen

4 Reihen mit einer Farbe
3 " " zweiter "



Trachtenmuster, wenn grün-roth
Pullover
Kleidchen

Kragen à jour Muster

Maschenanschlag 20 M. je nach Kragenbreite

3 Rippen glatt
4 gl
1 M, 1 gl, 4 x
2 M, 1 gl, 4 x
3 M, 1 gl, 4 x
4 M, 1 gl, Rest

An der breiten Seite wird die Kettelmasche 5 x glatt abgestrickt
wieder 3 Rippen gl u. s. w

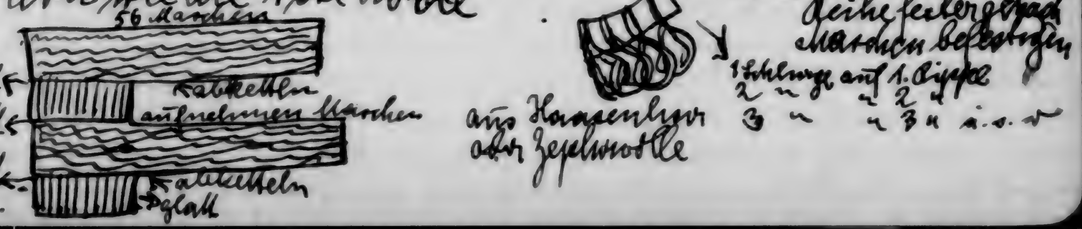
Schlingenkragen

mit dünnen Nadeln & 3 facher dünner Zepelinwolle (56 Maschenanschl)

Dann strickt man verne verk
rücker glatt

Rippe

solange bis auf der verkehrten Seite 6 Rippen entstehen
dann kettelt man auf 15 Masch ab, diese 15 M werden
nun entgegengesetzt gestrickt d. h. auf der gl. Seite verk
& auf der verk Seite, glatt & zwar so, daß auf der
anderen Seite die 6 Rippen sind. dann fängt
man wieder bis auf 56 Masch auf & zwar ganz
einfach um den Daumen gewickelt → das wird
wieder wie die 1 te Rolle



Muster № 38

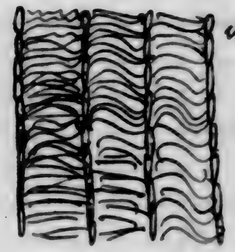
Muster mit besonter Masche

Mit 3 verkehrt beginnen, mit 3 verk. enden

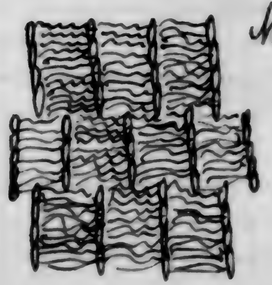
1. Reihe = 3 v. 1 gl. ü. s. w.
2. " = 3 gl. Faden über die Nadel legen, 1 Masche abheb ü. s. w. (wie bei Patentmuster)
3. " 3 v. Ü wird mit Masche zusammen glatt abgestrickt ü. s. w.

2 ausdecken dann Muster versetzen u. s. w. oder fortlaufend in Streifen

für Sportsachen



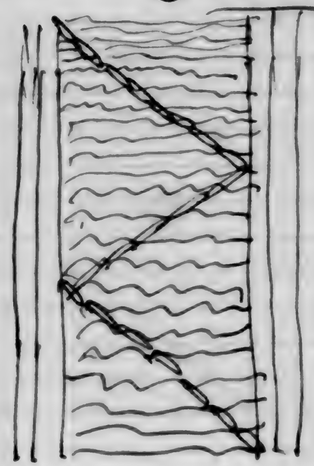
Muster nicht versetzt



Muster versetzt

Muster No 39

Muster mit verzogener Masche



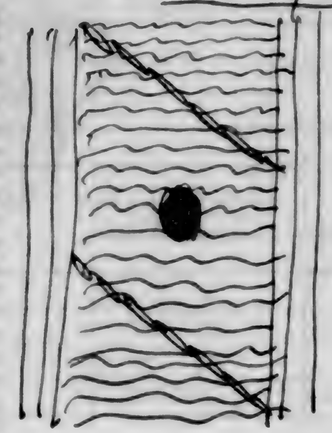
fortlaufend 3gl, 6r, 3gl, gedeckt, dann wird 1gl Masche in den 6 verk. M. verzogen, d. h. 2 Maschen werden vertauscht (die rechts vor die 1. le Masche geben) die oben liegende glatt, die unten liegenden (nicht mit liegende M.) verkehrt abstricken

Wenn man auf der Rückseite deckt wird die verzogene Masche nicht abgestrickt sondern abgehoben & Faden vorgelegt ~~d. h. 1 Masche~~

Rechtsverzogen = 1 Masche gl abstricken
2 " Dl abstricken

Muster No. 40

Muster mit verzog. Masche & Punkt



3 gl, 7 r, 3 gl beiden verkehrten Masche verziehen
4 Maschen decken
dann 1 Punkt
4 Maschen decken
3 gl, 7 r, 3 gl
beiden 7 verkehrten Masche verziehen

Muster No. 41

Mondmuster (Spitzenmuster)

aus 3facher Zephirwolle

1. Reihe = 2 v, 6 gl, 2 v, 1 gl ü. s. v

am Ende der Stabreihe 2 verkehrte. diese 2 verkehrten werden bei allen Reihen gedreht gestrickt

2. Reihe = 2 gl, 1 U, 1 v, 1 gl, 2 M engl zusammenstr, 5 v,

3. Reihe = 2 v, 5 gl, 2 v, 2 gl ü. s. v.

4. Reihe = 2 gl, 1 U, 2 v, 1 gl, 2 M von rück gl zus str, 4 v ü. s. v

5. Reihe = 2 v, 4 gl, 2 v, 3 gl, ü. s. v

6 Reihe = 2 gl, 1 U, 3 v, 1 gl, 2 M engl zusstr, 3 v ü. s. v.

7. Reihe = 2 v, 3 gl, 2 v, 4 gl ü. s. v

8. Reihe = 2 gl, 1 U, 4 v, 1 gl, 2 M engl zusstr, 2 v ü. s. v

9. Reihe = 2 v, 2 gl, 2 v, 5 gl ü. s. v

10. Reihe = 2 gl, 1 U, 5 v, 1 gl, 2 M engl zstr, 1 v, ü. s. v

11. Reihe = 2 v, 1 gl, 2 v, 6 gl ü. s. v

12. Reihe = 1 gl, 2 M engl zusstr, 5 v, 2 gl, 1 U, 1 v. ü. s. v

Musterersatz zch. 11 Maschen
3 Lähne = 33
2 Perlen
2 Kettel
37 für Muster stricken
2 Kettelen
2 Kettelen am Ende

13. Reihe = 2 v, 2 gl, 2 v, 5 gl u. s. w

14. Reihe = 1 gl, 2 M engl gebrich, 4 v, 2 gl, 1 M, 2 v u. s. w

15 Reihe = 2 v, 3 gl, 2 v, 4 gl u. s. w

16. Reihe = 1 gl, 2 M engl zusch, 3 v, 2 gl, 1 Ü, 3 v u. s. w.

17. Reihe = 2 v, 4 gl, 2 v, 3 gl u. s. w.

18. Reihe = 1 gl, 2 M engl gebrich, 2 v, 2 gl, 1 Ü, 4 v, u. s. w.

19. Reihe = 2 v, 5 gl, 2 v, 2 gl u. s. w.

20. Reihe = 1 gl, 2 M engl gebrich, 1 v, 2 gl, 1 Ü, 5 v u. s. w.

21. Reihe = wie 1 ste Reihe

Werden die Umschläge von vorne glatt abgestr
wird es ein Spitzenmuster
Wenn Umschläge
wird es ein festes Muster

Muster No 42

Spitzenmuster (Blättchenmuster)

1 Reihe – 2 v, 1 Ü, 1 gl, 1 Ü, 2 v, 2 gl, 3 M engl zus. 2 gl, u. s. w. am Ende 2 v
28 M zum Muster

2 R. = 2 gl, 5 v, 2 gl, 3 v, u. s. w. am Ende 2 gl

3 R. = 2 v. 1 gl, 1 Ü, 1 gl, 1 Ü, 1 gl, 2 v, 1 gl 3 M engl. zusch, 1 gl, am Ende 2 rek

4. R. = 2 gl, 3 v, 2 gl, 5 v. u. s. w

5. R. = 2 v, 2 gl, 1 Ü 1 gl, 1 Ü 2 gl, 2 v, 3 M engl zusstr. am Ende 2 v — am Ende 2 gl

6 R. = 2 gl, 1 v, 2 gl, 7 v, u. s. w. am Ende 2 gl

7. R. = 2 v, 2 gl, 3 M engl zusstr. 2 gl, 2 v, 1 Ü, 1 gl, 1 M, u. s. w. am Ende 2 v.

8. R. = 2 gl, 3 v, 2 gl, 5 v, u. s. w. am Ende 2 gl

9. R. = 2 v, 1 gl, 3 M engl zusstr, 1 gl, 2 v 1 gl, 1 Ü, 1 gl, 1 Ü, 1 gl, u. s. w. am Ende 2 v

10. R. = 2gl, 5v, 2gl, 3v, ü.s.w. am Ende 2gl

11. R. = 2v, 3M engl zus str, 2v, 2gl
1M, 1gl, 1M, 2gl, ü.s.w.
am Ende 2v

12. R. = 2gl, 7v, 2gl, 1v, ü.s.w.
am Ende 2gl

Muster No 43

Flechtmuster

1. Reihe = Zuerst die 2.te Masche glatt von vorne
dann die 1.te M glatt rückwärts

2. Reihe = Am Anfang & Ende der Reihe 1 verkehrte Masche
zuerst die 2.te Masche verk von vorne
dann die 1.te M. verkehrt von vorne

Locker stricken, Muster dehnt sich nicht.

Für Kleider, Kostüme, Mantel & Jacken
gerade Maschenzahl

Muster No 44

Zick-Zack Muster

Nur gerade Maschen

Nur gerade so gestrickt wie das Flechtmuster, doch laßt man den Anfang der 2. Reihe, die 1. Masche verkehrt aus & beginnt gleich mit dem Muster.
Dickere Wolle, fest stricken.

Muster № 45

Zweifärbiges Webmuster

1 Reihe & 2 Reihe = Farbe 1
1 " 2 R = " 2
also nach 2 Reihen Farbe wechseln
1 Reihe & 2 R = Farbe 2
1 " & 2 " = " 1
Jede Farbe 2 Reihen stricken

159
E

Muster № 46

Durchzugsmuster (womöglich mit schwarzer Wolle & rotseidenen Durchzug)

Mit 3 r beginnen & mit 3 r. enden

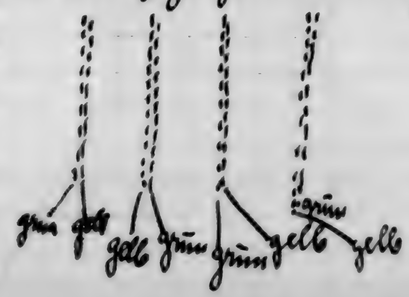
1. Reihe = 3 r, 1 U, 2 M zusammen zusetzen,
2 M zusammen von vorne zusetzen, 1 U u. s. w.

2. Reihe = 3 gl, 4 r, u. s. w.

Durch die à jour Reihen werden dann bunte Fäden (gehäkelte Luftmasch) gezogen

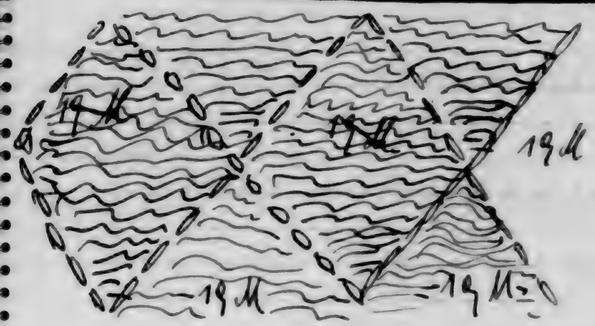
Für Trachtensachen auf verkehrter Seite bügeln

sehr schön als Trachtenjacke in rohweiß durchzogen mit grünen & gelben gehäkelten Luftmasch

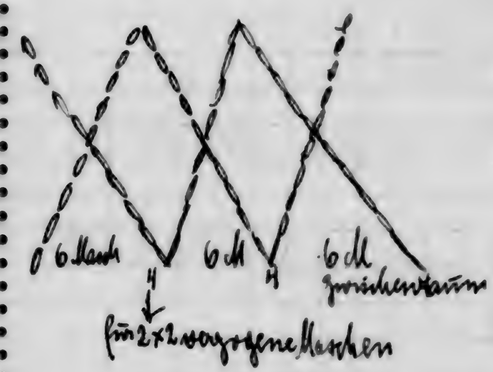


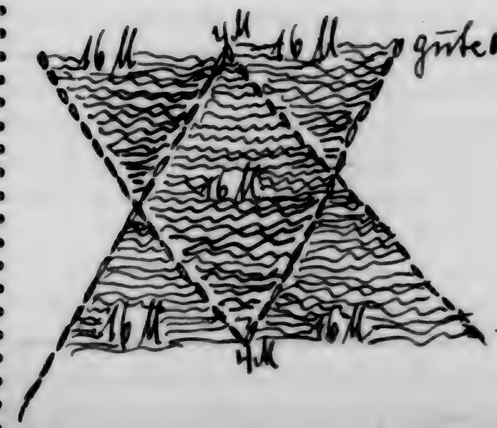
Muster No 47

Muster mit verzogener Masche



ungleiche Zahl
Je verzogenen Maschen
kommt ohne auf
verkehrten Maschen





gute Quadratgröße für Taschen

Muster № 47

Häkelmuster für Bettjacker (aus 3fach Wolle)
mit Schraffe für Pullover

1. Reihe = Hochgezogene Stäbchen

2. Reihe = 3 Stäbchen kreuzen
d.h. das 3.te Stäbchen wird zu-
erst gearbeitet, dann das 2.te
& zuletzt das 1.te Stäbchen

3. Reihe wie 1.te Reihe

25-30 dkg (6 Strähne) für Bettjackerl
Rest für Bettsockerln oder Patscherln

162

Festes Häkelmuster № 48

1. Reihe = 2 Stäbchen, 2 feste u. s. w.
2. " = auf die Feste ein Stäbchen
" das Stäbchen eine Feste
3. " wie 1ste

für Jäckchen Kleider aus Perlwolle

№ 49 Pepiter Häkelmuster

1. Reihe = Farbe № I
2 St, 2 feste
2. Reihe = Farbe № II
auf die Feste = Stäbchen
auf Stäbchen = Feste
3. Reihe = wie 1. ste

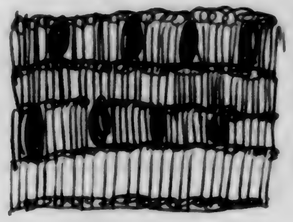
Bei kleinen Sachen nach jeder Reihe Faden abreißen, bei großen Sachen 4 Knäuel Wolle & nicht abreißen für Jackchen aus Perlgarn

Zu diesem Muster keine hochgeg. Stäbchen

Muster № 50

Punktelmuster gehäkelt

1. Reihe = Hochgezogene Stäbchen
2. " = 7 St " 1 Punktel ü. 1. r
3. " = Hochgezogene Stäbchen
4. " = Punktel versetzen



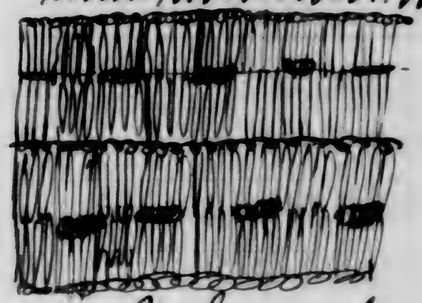
E 1164

Muster No. 51

Flechtmuster gehäkelt

1. Reihe = Hochgeg. Stäbchen
2. " = 4 St. von vorne (Unteres Stäbchen um den Hals
4 St. von rückwärts (Stäbch. von rücker um den Hals u. s. w.
3. " gedeckt
4. " Muster versetzt

Dadurch daß man das Stäbchen von rücker um den Hals nimmt entsteht ein Querstrich. Nach 2 Querstrichen Muster versetzen. Man sticht demnach nicht in die Masche sondern man umhakelt mit der Häkelnadel.



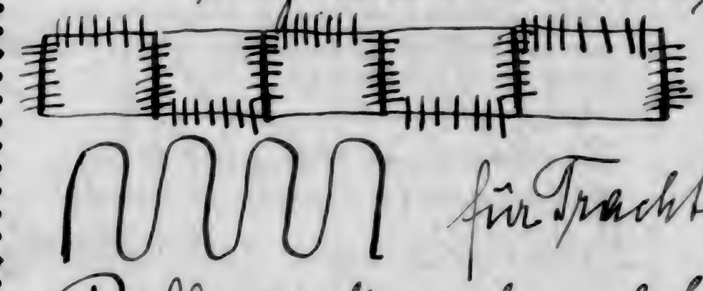
sieht bei so aus

Für Babygarnituren & Wagendecken, nicht Bügeln

E 166

Gehäkelte Halsbräune:

Man schlägt Luftmaschen je nach Halsweite an,
1 Reihe 1 hochgez. Stbch, 3 Luftm
1 " " " u. s. w.
dann häkelt man im Querweg je 7 hochgezog. Stäbchen pro Kast (3x7 u. zwar an 3 Seiten im Kast

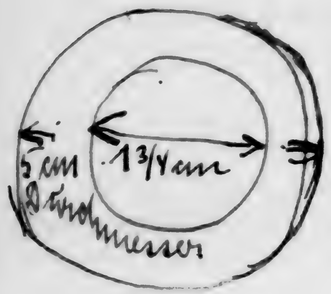


für Trachten & Babysachen

Püffel:

Man schneidet aus Pappendeckel 2 Kreise, macht in der Mitte ein Loch, legt diese Scheiben aufeinander. Mit einem Hinziehstift fädelt man 5fach Wolle, & umwickelt den Pappendeckel damit solange bis das Loch in der Mitte ausgefüllt ist.
Dann schneidet man mit der Schere zwischen den Papierscheiben die Wolle durch, bindet mit 3facher Wolle ab, zieht den Pappendeckel heraus &

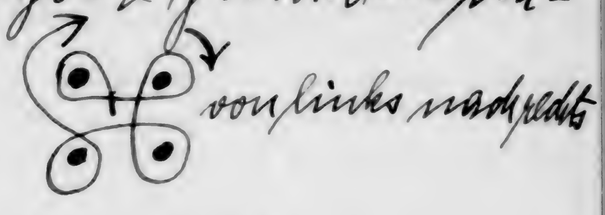
schneidet das Pfifferl gleich rund.
Für Baby & Frachtenmaiden &
Spieltiere
Berlinerwolle verwenden.

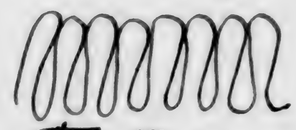


zwischen den 2 Kreisen
nach dem alle Möglichkeit wurde
mit 3 fachen Faden
ab & bindet fest ab
drehts & bindet auf der
Gegenseite 2x ab & läßt
Faden hängen zum anmachen

Spulenstrickerei

Man wickelt die Schnüre Wolle um die 4 Nägel
& zwar so, daß der Faden innen
läuft & die Masche außen. dadurch
bekommt jeder Nagel 1 Masche.
Man legt dann den Strickfaden
vor den Nagel & zieht die Ma=
sche über.





Für Halspuschen & Kleideraufsatz
Bei Springschnüre einen dickeren Spargat
durchziehen, damit die Schnüre nicht
zu leicht ist. dazu verwendet man
umbrierte Berlinerwolle

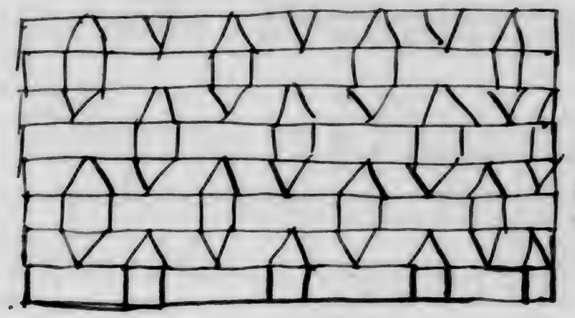
E 168 89

Schnur gedreht

Man spannt Wolle parallel laufend & zwar doppelt so lang als man die Schnur haben will & so oft man sie stark haben will.
Anfang und Ende wird zusammen gebunden, dann dreht man nach einer Richtung so lange bis sich die Schnur spannt. In die Mitte gibt man einen Schwerpunkt (am besten Schlüsselbund) die Schnur dreht sich allein zusammen, am Ende eventuell Knopf am Ende, & ausfransen als Quaste.

Garnmuster Kreismuster

Häkelmuster aus drapp Garn



1 Reihe – gew. Stäbch, 7 Luftm
1 St 3 Luftm
1 St 7 Luftm
u. s. w.

2 Reihe – hinter das Stäbchen
1 St 3 Luftm, 1 St,
3 Luftm, 2 Stäbchen
Luftm aneinander
gestellt u. s. w.

3 te wie 1 te Reihe
doch versetzen

für Blusen, Vorhänge, Decken.

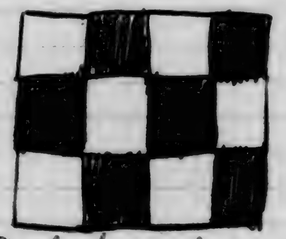
E 16 69

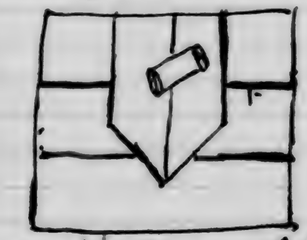
Tasche aus Filtborten 6 cm breit
(Teppichborten) 5 m
in Farben

3 Streifen à 55 cm werden zusammen genäht. Als Querstreifen verwendet.

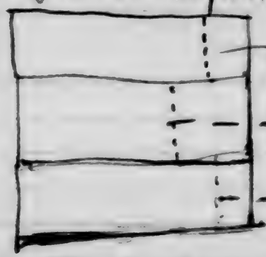
4 Streifen à 65 cm (Längsstreifen) werden durch die genähten Querstreifen geflochten & zwar flicht man so daß die Nähte überdeckt sind

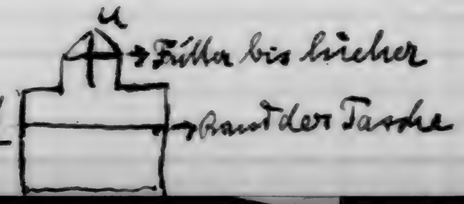
Aus einem Streifen macht man einen Knopf der zur Mitte zu gegenseitig zusammen legen





Die Borten werden wo sie sich kreuzen genäht, damit nichts herausfallen kann





Die Tasche kann auch gefüttert werden

Taschen Beschreibung siehe Wollstechnik
Monogramme " "

E 171

Grundlinie bei Beginn jedes Teiles nur 1x stricken, 2 M engl zusetz.
Am Anfang der Reihe (3gl, 1U, 6gl, 3 M engl zusetz.)
1 Reihe = 2

Spitzenmuster

Grundlinie bei Beginn jedes Teiles nur 1x stricken 2 M engl zusetz.
Am Anfang der Reihe (3gl, 1U, 6gl, 3 M engl zusetz)

1. Reihe = 2 zusetz engl, (2gl, 1 U, 1gl, 1U, 5gl, 3 engl zusetz)
3. Reihe = " " " (1gl, 1U, 3gl, 1U, 4gl, 3 " ")
5. " = " " " (1U, 5gl, 1U, 3gl, — 3 " ")
7. " = " " " (5gl, 1U, 1gl, 1U, 2gl, 3 " ")
9. " = " " " (4gl, 1U, 3gl, 1U, 1gl, 3 " ")
11. " = " " " (3gl, 1U, 5gl, 1U — 3 " ")

die Rückseite wird durchwegs verkehrt gestrickt. Am Anfang jeder Vorderreihe werden 2 M zugesetz die sich in der Reihe nicht wiederholen.
Wiederholt wird nur das was in Klammer ist. Die Grundlinie wird nur 1x bei Beginn eines Strickteiles, wie Ärmel, Schrittreihe gestrickt

August 1952

SUNDAY 17	
MONDAY 18	Linen Service
TUESDAY 19	
WEDNESDAY 20	Gr. Urlaub
THURSDAY 21	
FRIDAY 22	
SATURDAY 23	

1952 AUGUST 1952

S	M	T	W	T	F	S
..	..	..	..	..	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	..	..	..	..	..	..

Spitzenmuster

Grundlinie bei Beginn jedes Teiles nur 1x stricken 2 M engl zusetz.
Am Anfang der Reihe (3gl, 1U, 6gl, 3 M engl zusetz)

1. Reihe = 2 zusetz engl, (2gl, 1U, 1gl, 1U, 5gl, 3 engl zusetz)
3. Reihe = " " " (1gl, 1U, 3gl, 1U, 4gl, 3 " "
5. " = " " " (1U, 5gl, 1U, 3gl, — 3 " "
7. " = " " " (5gl, 1U, 1gl, 1U, 2gl, 3 " "
9. " = " " " (4gl, 1U, 3gl, 1U, 1gl, 3 " "
11. " = " " " (3gl, 1U, 5gl, 1U — 3 " "

die Rückseite wird durchwegs verkehrt gestrickt. Am Anfang jeder Vorderreihe werden 2 M zusetz die sich in der Reihe nicht wiederholen.
Wiederholt wird nur das was in Klammer ist. Die Grundlinie wird nur 1x bei Beginn eines Strickteiles, wie Ärmel, Schrittweite gestrickt

E 1773

Spitzenmuster

1 Reihe – 2 gl, 1 ü, 1 M abh, 2 fe M a gl abstrich, dann die abgeh M über die abgestr M ziehen 1 ü, 3 gl, 3 M rechts verschränkt zusammenstricken, 3 gl, 1 ü u. s. w.

2. Reihe – 11 r, 1 ü, 2 M links zustr, 3

3. Reihe – 2 gl, 1 ü, 2 M durchabheb überz zustr, 1 gl, 1 ü, 2 gl, 3 M verschr zustr, 2 gl, 1 ü, 1 gl.

4. Reihe = 11 r, 1 ü, 2 M l zustr

5. Reihe = 2 gl, 1 ü, 2 M durchabheb übergez zustr, 2 gl, 1 ü, 1 gl, 3 M r verschränkt zusammenstr, 1 gl, 1 ü, 2 gl

6. Reihe = 11 r, 1 ü, 2 M l zustr,

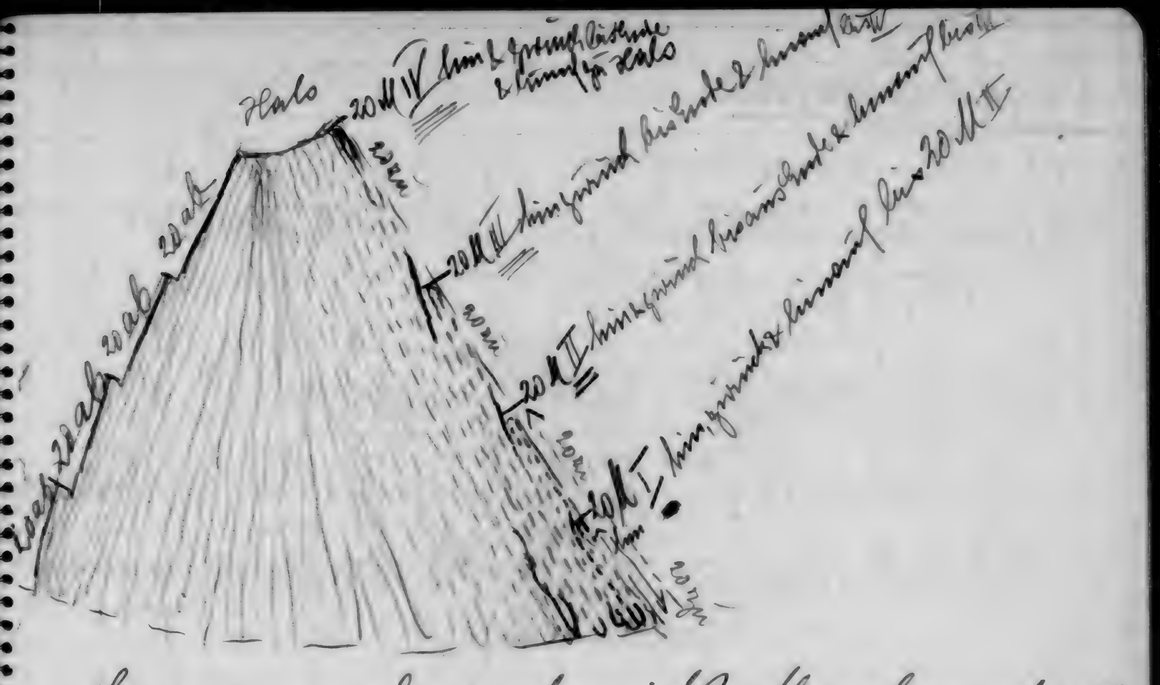
7. Reihe – 2 gl, 1 ü, 2 M durchabheb, übergez, zusammenstr, 3 gl, 1 ü, 3 M r verschränkt zusammenstr, 1 ü, 3 gl

8. Reihe – 11 r, 1 ü, 2 M l zustr

9. Reihe = wie Erste

Maschen durch Abheben, überziehen
zusammenbrechen
d. h.
1 M. abheben
die folgende M rechts abbrechen
dann die aufgehobene M über die
abgebrochene M. ziehen

E 175


Hals
20 ab
20 ab
20 ab

Jackenmuster

1) 3 gl, 3 r
2) auf die 3 Rückseitigen werden Masch. kommen
   1 r, 1 gl, 1 r, 3 gl

Unregelmäßiges Streifenmuster

1) 2 M roth gl, 2 M blau gl Fadenzucker
2) 2 M blau r, 2 M roth r Faden vorne

---

1) 9 r, 1 gl, 9 r, 1 gl
2) verkehrt
3) ~~7 r~~ 7 r, 3 gl, 7 r, 3 gl,
4) verkehrt
5) 5 r, 5 gl, 5 r 5 gl
6) ~~wie 3~~ verkehrt
7) 3 r, 7 gl, 3 r, 7 gl
8) verkehrt
9) 1 r, 9 gl, 1 r 9 gl
10) verkehrt
11) glatt
12) verkehrt
dann ~~verfahren~~ auf r. glatt, etc.

Streifen oder Rippenmuster
ungerade Maschenzahl
jede Reihe beginnt
mit 2 gl, 2 r u. s. f.
damit mit 1 M
enden.

Spitzenmuster (Tagblatt) für Kleider, schön aus Leinengarn

1) 5 gl, 1 ü, 1 gl, 1 ü, 2 gl, 3 M zusch.
2) 4 r, 1 ü, 3 r, 1 ü, 1 r, 3 M zusch.
3) 3 gl, 1 ü, 5 gl, 1 ü, 3 M zusch.
4) 2 r, 1 ü, 1 r, 1 ü, 5 r, 3 M zusch.
5) 1 gl, 1 ü, 3 gl, 1 ü, 4 gl, 3 M zusch.
6) 1 ü, 5 r, 1 ü, 3 r, 3 M zusch.

Muster Tagblatt

1) 5 gl, 1 ü, 1 gl, 1 ü, 2 gl, 3 M zusch.
2) verkehrt
3) 4 gl, 1 ü, 3 gl, 1 ü, 1 gl, 3 M zusch.
4) verkehrt
5) 3 gl, 1 ü, 5 gl, 1 ü, 3 M zusch.
6) verkehrt
7) 2 gl, 1 ü, 1 gl, 1 ü, 5 gl, 3 M zusch.
8) verkehrt
9) 1 gl, 1 ü, 3 gl, 1 ü, 4 gl, 3 M zusch.
10) verkehrt
11) 1 ü, 5 gl, 1 ü, 3 gl, 3 M zusch.
12) verkehrt

Sportmuster (für Röcke) gerade Maschenzahl

1) 2. Le Masche gl von rücker.
   1. Le " " " vorne
2) 2. Le M verk von vorne
   1. Le M. " von rücker
nach 4 Musterreihen versetzen

Bettjackerl aus 3fädigem Zefirwolle

1) 3 gl, 3 v zusetz, auf der Nadel lassen, zweimal gl von rücker abstricken dann noch einmal verk.
2) v
3) gl
4) v
5) Muster abwechseln

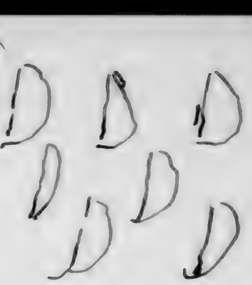
Lückerlmuster (durch 4 teilbar) + rd

4 gl, 2 gl zusetz, 1 Ü
Rückseite verkehrt
4 Reihen in glatter Wiederung
dann Muster versetzen

Pullovermuster (ähnlich Hemdmuster)

1) gl nach außen (zu sich)
2) 7 v, aus der 8 M 2 gl herausstz = (1x vorne 1x hinter dieselbe Masche)
3) 7 gl, 2 v
4) 7 v, 1 gl, aus der 9 M 2 gl herausstrick
5) 7 gl, 3 v
6) 7 v, 2 gl aus der 10 M 2 gl herausstz
7) 7 gl, 4 v
8) 7 v, 3 gl, aus der 11 M 2 gl herausstz
9) 7 gl, 5 v
10) 7 v, 3 gl, 2 zusetz
11) 7 gl, 4 v
12) 7 v, 2 gl, 2 zusetz
13) 7 gl, 3 v
14) 7 v, 1 gl, 2 zusetz
15) 7 gl, 2 v

in der nächsten verkehrten Reihe versetzen



Kleidmuster mit Tupfen s. schön

1) 10gl, 2v,
2) 8v, 4gl
3) 6gl, 6v
4) 6v, 6gl
5) 6gl, 6v
6) 6v, 6gl
7) 8v, 4gl
8) 10gl, 2v

dazwischen 6 nach außen
glatte Reihen dann
Muster versetzen

Lochmuster (durch 6 teilbar)

1) Rückes verkehrt
2) 2gl X 1M, 3gl, die erste der 3gl M über die folg 2 ziehen
3) v auch die Umschläge
4) 1gl X 3gl die erste der 3gl über die folg 2 zieh 1M X
5) wie 3te
als 2ter Reihe wiederholen

Lustiges Muster (durch 6 teilbar)

1) 1gl, 2gl zus X 1Ü, 1gl, 1M, 1gl abh, 1gl, die abgeh über die gebrochene gezogene 1gl, 2gl zus X
2) v
3) 5) 7) 9) 11) wie 1te R
13) versetzt: 1gl, 1Ü, 1gl abh, 1gl, die abgeh überzog 1gl, 2gl zus, 1Ü

Usammuster

1) 3gl, 3v, (Rückseite anfangen)
2) 3gl, 3v decken
3) wie 1. te
4) 1gl, 2gl zusstr 1Ü, 3v
Muster besteht aus 4 Reihen
& das Muster ist durch 6 teilbar

Erhabenes Ajourmuster mit 3v beginnen x 3 verkehrten

1) 3v, 1gl, 1Ü, 2gl zusstr
2) decken 3v, 3gl
3) 3v, 2gl zusstr, 1Ü, 1gl
4) 3v, 3gl

Pigneestich

1) 1gl, 1 mit Vorschlag abheben
2) glatte Reihe die M mit Vorschlag zus glatt abstrick
3) 1M mit Vorschlag abheben, 1gl

Wabenmuster

1) v
2) gl
3) v
4) gl } 4 Reihen v nach außen

5) 6 gl, 2 abh, Faden prücken v.
6) dickend zwieder abhecken
7) wie 5. te Reihe
8) " 6. " "
9) " 1. " "

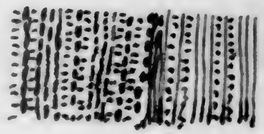
Von der 13 Reihe an versetzen

Jackenmuster (Jardin)

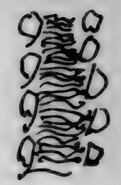
1) 3 gl, 1 v, (6 R hoch dickend (d. h. Rücker 3 v, 1 gl
= 6 Maschen
7) 1 gl, 1 v, X 3 gl 1 v X (6 Reihen hoch dickend
14) wie 1. te Reihe
21) " 7. " "

Englischer Streif

1) 3 gl, 1 v, 1 gl, 1 v, (glatte M englisch)
2) verkehrt



Herzmuster



1) Rückseite der Arbeit 3 gl, 3 v
2) dickend
3) " aber die 3 v zus verkgestr
4) " aber die aus 1 gl, 3 heraus drücken

Streifenmuster (Kenney) Muster Satz 3

1) 1 v, 1 gl, 1 v, 3 gl
2) dickend
3) 1 gl, 1 v, 1 gl, 3 gl
4) dickend
14 Reihen hoch im Ganzen dann versetzen

Gutes Spitzenmuster Satz 3

1) X 1 U, 2 gl, 2 zus, 1 v, 2 zusabr, 2 gl, 1 U, 1 gl,
3) 1 gl X 1 U, 1 gl, 2 zus, 1 v, 2 zus, 1 gl, 1 U, 3 gl,
5) 2 gl X 1 U, 2 gl zus, 1 v, 2 zus, 1 U, 5 gl,
7) 2 zus, X 2 gl, 1 U, 1 gl, 1 U, 2 zus, 1 v, 2 zus
9) 2 zus, 1 gl X 1 U, 3 gl, 1 U, 1 gl, 2 zus, 1 v, 2 zus, 1 gl
11) 2 zus, X 1 U, 5 gl, 1 U, 2 zus, 1 v, 2 zus

Alle Rückseiten dickend, U verkehrt abstrickend & zwar sind das immer 9 v, 1 gl, die zuerst angeg. U der Vorderseite werden englisch gestrickt.

Kreuzelmuster (Trikot) dehnt sich nicht

Mit 2 v beginnen & enden

1) 2 v, 2 abh, Fadenrücker
2) 2 gl " " vorne
3) wie 1 ste
4) " 2 te
5) 2 v X 2 v X
6) 2 gl 2 v
7) wie 1.) nur versetzen, aber 2 M abheben, Faden v.

X durch die 1. te M von 2 v vorne durchstechen die 2 M glatt abstr, dabei zieht man die 2. M durch die erste durch, die 1. M gl von rechts abstr.

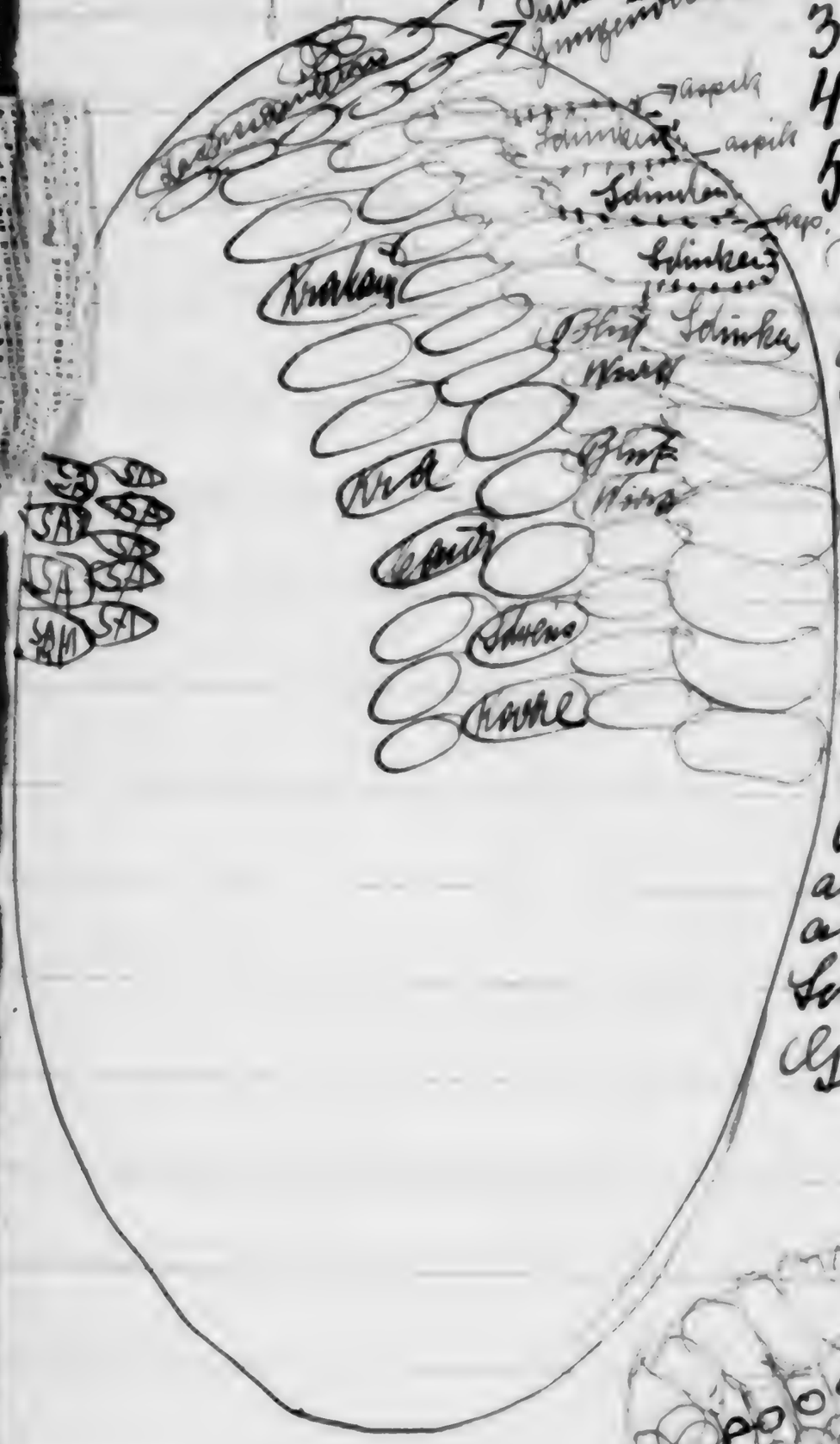
Mützenkleiner = 1) 2 v Fadenrücker 2 M abh.
2) 2 gl, 2 M abh Faden vorne
3) 2 v X
4) 2 gl, 2 v, dann Masche versetzen

AR 642J Hedi Levenbach Collection 1/4

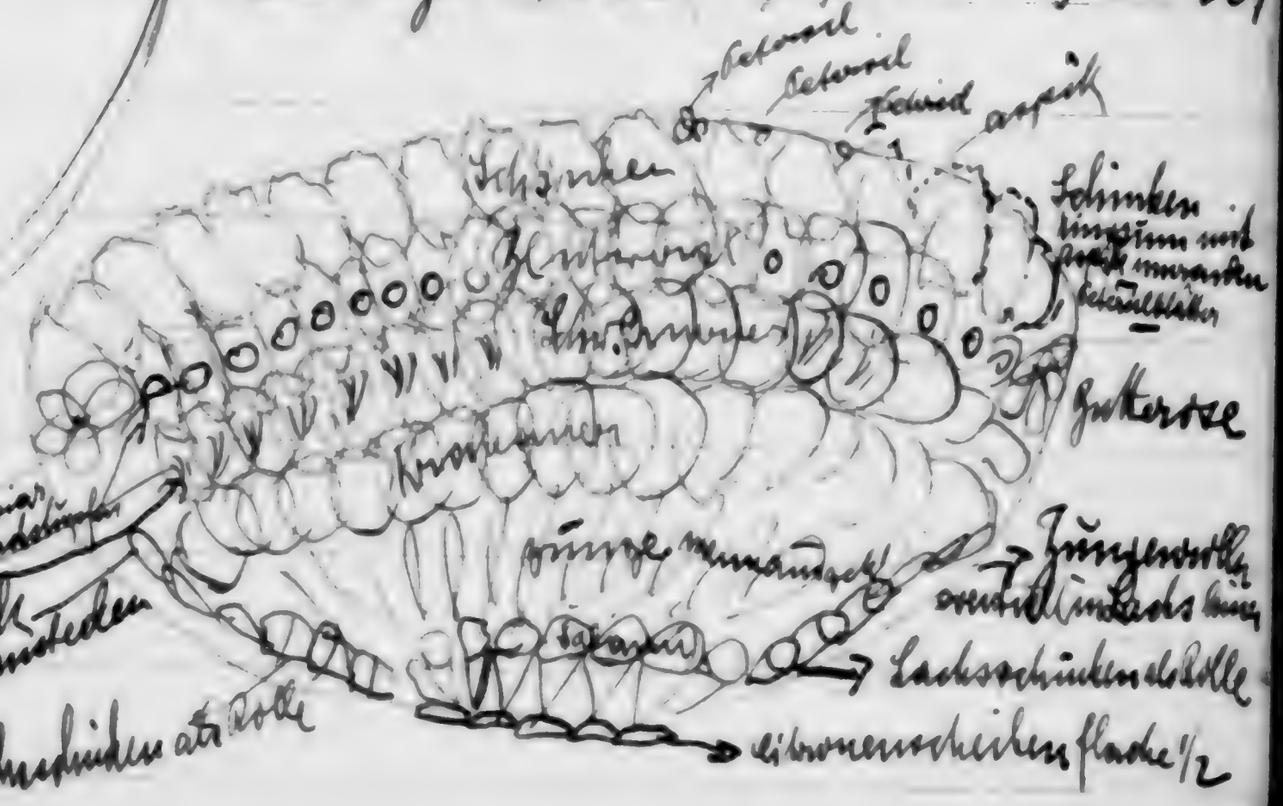
Notebook (handwritten)
(Cookbook)

Aufschnittschüssel

Äußerer Rand, Schinken
2. Reihe geräucherte Blutwurst
3 " Schweinskarre mager
4 " Krakauer
5 " Salami



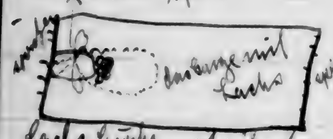
Der Schinken kommt dann mit gehacktem, gesprenkeltem Aspik umrandet, das Aspik muß man vorher mit ein bißl Wasser bespritzen damit besser durch Spritzsack geht, in ganz kleines Petersilblatt in jedes Schinkenecke am oberen Tassenrand, Citronenscheiben hinter Salami, unten als Abschluß auf Lachs, bißl Caviar davor auf, auf der Blutwurst je 1 Citronenscheibe, auf Schweinemes Ring zukommen lassen als Fächer geschnitten, Butterrosen aus 6 Teilen als Abschluß des Schinken auf jeder Seite (ganzes bildet einen Fächer



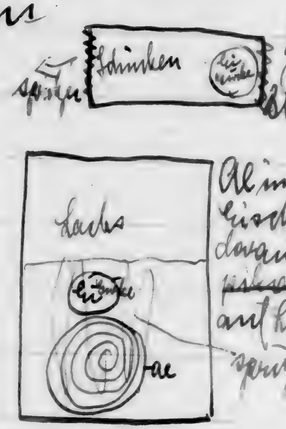
Auf Blutwurst Citronenscheiben mit Caviar
Auf Schweinemes Zungenröschen
Zungenrollen mit Aspik
gefüllte Lachsschinkenrollen mit Petersilie
Lachsschinken als Rolle

Sandwiches

Butter schaumig rühren mit Senf, Pfeffer, Salz, als erster Aufstrich auf Sandwiches, dann Schinken auf Brett auflegen, geschnittenes Brot darauf legen, umdrehen & zum bespritzen hinlegen



Lachs, Eiweiß mit pikantem Butter als Eiweißkörbchen spritzen & 3-4 grüne Erbsen, die in Salzwasser gekocht oder gedünstet wurden



& mit pikanter Butter in Butterspritzer Sternchen spritzen

Ei in Aspik auf pikanter Butter Eischeibe, darauf Einlegesch. darauf darunter mit ~~pikanter~~ Butter spritzen auf Lachs, nur 1x & über Ei spritzen mit Senf leicht drüber

Gemüsesandwiches

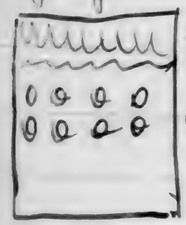
Alle Gemüse in kochendem Salzwasser ohne zudecken & Zusatz der Schaum. Abnehmen in Butter, Öl & Essig, Saft & Wasser kochen

Spinat die Blätter in kochen

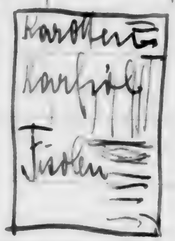
Karfiol Rosen

Grüne Erbsen ganz

Mit pikanter Butter leicht bestreichen mit Gemüse belegen & wenn Gemüse ganz erkaltet, mit flüssigem Aspik überpinseln wenn auf Brot liegt.



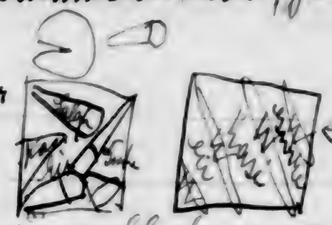
Champignon von Spinat grüne Erbsen



Mayonnaise

Apetitbrote: Pikante Butter, Salami als Rolle, gurken als

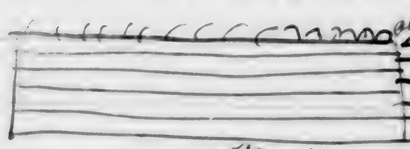
Stück Ei, Eier Eiscremer



Sandwichesbrot wenn man es selbst machen will am besten gekauft.

1/2 kg Mehl, 2 dkg Germ mit Milch als Vorteigerl dann 1 ganzes Ei, Prise Salz, 4 dkg Butter, etwas fester den Teig, in berechneter Form gehen lassen 1/2 Stunde backen bei mittlerer Hitze, dann in der Form stehen lassen solange es in der Form ist mit anderer Form pressen damit gleich ist obenauf.

Sandwichesbrot wecken von Rinde befreien in 6 dünne Streifen schneiden



Gurkenmayo, Eiscremeschalen

alles sehr klein (Eiscreme, Gurken, Lachs)

oberste Verzierung von Sandwichesbrot

185

Mayonnaise vom Koch angegeben

2 Dotter, Citronensaft, 1 Kaffl Senf mit Schneerutte rühren, tropfenweise kleines Glasl Öl hinein, verrühren zuletzt Salz.

11 Salat – Kartoffeln, Essiggurken-Fleischwurst, Wurstreste, grünen Salat & mit Mayonnaise vermischen

Mayonnaise von Frau Schlesinger s. g.

3 Dotter und
3 Eßl Essig
2 " Wasser etwas Citrone (Saft)
Salz, eine Prise weißen Pfeffer in Dunst ganz dick kochen, vom Feuer weg 6–8 Eßlöffel Butter dazurühren, damit kalt werden lassen & 1 Kaffl Senf dazumischen

Oberhaut durch Einschnitt Spitze der 2 Dotter
4 Eßl Essig
3 " Wasser 1/2 Eßl Senf
mit Schneerutte zu Wasserbad glatt schlagen, auch vorher & nachher unter fortwährendem Rühren zuletzt Salz

Mayonnaise Lieselhardtsbach = Dotter + Salz + tropfenweise Öl abrühren kalt gemacht bis es dick wird & sich ballt dann nach Geschmack Essig, Citronensaft, Senf (wenn zu sauer wird mit Zucker nachhelfen) zuletzt Salz

Mayonnaise Tante Rothenberg
wurde hergestellt

1 Dotter + 1 Eßl Essig + 1 Löffl Wasser in Dunst steigen lassen, dann im kalten Wasser mit Schneerutte weiterschlagen + Öl tropfenweise dazu + Citronensaft + Senf + Salz + weißen Pfeffer eventuell wenn zu sauer Stückl Zucker

Grete 1 Dotter
1 Eßl Essig } in Dunst schlagen
1 Eßl Öl }
Senf, Salz, Schwarzkümmel nachher einschlagen

Sardellensauce (Dal Lago) Butter einbrennen, 3 gepuzte passierte Sardellen, eingeriebene paar Löffel Rahm zum Salz

Eierlikör (Dr Hawitschek)

1/4 l Schlagobers, 1/8 l Milch machen, 5 Dotter, 1/4 kg Zucker (3 andere Vanillezucker dazu) alles gut machen, dann 1/4 l 90% Weingeist alles gut mischen, liegend aufbewahren Vorrat des Likörs kochens 4 Monate

Orangenlikör (Dr Hawitschek) s. g.

1 l 80% Weingeist in 2 l Flasche geben, Orangenschalen ohne weißes hineingeben bis Flasche ziemlich voll ist & 4 Wochen stehen lassen, alle Tage aufschütteln. Nachher nimmt man 3/4 Zucker in 3/4 l Wasser (bis Faden layen wird) kalt werden lassen, in Porzellan Trichter filtriertes zusammenmischen in Flasche & verkorken.

War mit 3/4 l Wasser sehr stark daher ~~wurde~~ besser 1 kg Zucker 1 l Wasser

Adresse von Amalie Sandner
9. Brigittenauerlände 42

Sauce tartare (Meinl)

2 rohe Dotter in einem Kübling mit Schneerute zerteilen. Tropfenweise in kaltem Wasser gekühltes Öl einschlagen. Wenn die Sauce dick ist, würzen: Weinessig, Senf, Salz, weißen Pfeffer, wenig Zucker, 1 Messerspitze Sardellen Pasta – 1/2 Kaffeel gemeh. Zwiebel, 1/2 Kaffeel fein gewiegte Petersilie, 1 Kaffeelöff. fein gewiegte Kernzwiebel

---

Gebrochene Mayonnaise (Dal Lago) etwa 3 Personen

1 Ei, 1/8 l Essigwasser, Salz, Pfeffer, 1 gebrochener Eßlöffel Mehl, 1 Prise Zucker am Feuer schlagen, bis es dick wird & im Wasserbade kalt schlagen, zum Schluß 6–8 Eßl Öl dazu geben. Senf

Man kann wenn man will, vor dem Öl, Kapern, oder Schnittlauch oder etwas geriebene Zwiebel oder Paprika Paradies beimengen, je nachdem zu was man die Mayonnaise braucht

---

Paprika-Paradies: 2 1/2 kg grüne Paradeis – 2 kg Paprika (gepult) 5/4 kg Zwiebel abwechselnd schneiden, einsalzen & über Nacht stehenlassen. Nächsten Tag leicht ausdrücken & mit kräftigem Essigwasser übergießen. Halbhoch einfüllen im Hafen & wenn angezehrt mit Öl abschließen & verbinden. Zugabe zu Mayonnaise oder Salat oder Fleisch.

Einsenfrischt rotkraut Rüben essen wegen Stärkungen

Rote Rüben nie kochen sondern die gewaschenen unter Schutzrüben in einem Dampfkorb oder auf ein Sieb in einem Topf ungebrochen 1 Stunde dampfen lassen. Das Wasser geht in Sieb. Rüben nie brechen, weil Saft verloren geht

Schnitzel pannieren damit nicht zu viel Fettaufsaugt

mit 1 Kaffl. Reis

Zu gelbe Erbsensuppe wegen Stärkungen, wenn die Suppe schon mit Suppenkraut ist, 1/2 roher Erd. hineinreiben

Angebrannte Speise genießbar zu machen

Ohne umzurühren, schnell in anderes, sauberes Gefäß geben, etwas Zucker hinzugefügt & wie sonst weiter zubereitet.

Gemüse restlos zu säubern

Gemüse in ein Gefäß mit Salz oder Essigwasser & 10 Minuten darinnen lassen, damit Würmer etc. herauskriechen. Wasser dann abgießen, Gemüse abbrühen.

Gehackte Petersilie & Küchenkräuter nicht mitkochen, da sie sonst Aroma verlieren & bitter schmecken. Also erst vor dem Anrichten an die Speisen geben.

187

Erdäpfelbutter (mi) s.g.

Erdäpfel kochen, passieren, 1 Stück Butter, 2 Eier, Salz & viel Mehl so daß der Teig zusammenhält & ein sehr leichter Teig entsteht. Etwas fettgänzige Stücke in Eiers herausbraten

---

Gute Mayonnaise mit Einbrenn von Lise Baumann s.g. & billig

Man nimmt 1 Löffel Butter, 1 Löffel Mehl, 1/2 Tasse Bouillon oder Wasser & macht davon 1 **lichte** Einbrenn. Dann gibt man eine kleingeschnittene Zwiebel, 2 Eßl Essig oder 2 Citronensaft, 1/2 Kaffeel Senf, 1 kleinerspitze Zucker dazu.

2 ganze verquirlte Eier nach & nach mit der Sauce vermengen. Dann kommt noch etwas Salz, Pfeffer & 2 kleingeschnittene Pfeffergurken dazu.

Man kann Zwiebel & Gurken je nach Geschmack auslassen.

Masse zu Fleisch, Fisch, Salat verwendbar

Mayonnaise, Fine à la Lisel Mayonnaise

2 Eßl Öl heißmachen, nicht braun.!! 1 Kaffeelöffel Mehl hinein in Öl, 1/2 Glas Essig aufgießen & glatt rühren, dann wegnehmen & solange rühren bis kalt ist. Dann 2 Dotter hinein gut verrühren & bis ganz verrührt ist, 1 Klatz Eisein glatt rühren Senf & Citronensaft, Spur Pfeffer hinein

E 1188

Baumstamm 5 Eier – 10 dkg Zucker, 5 dkg geröstete Nüsse
5 dkg Mehl auf Papier backen.

Rollen solange noch warm wie Schnittenplatte den nächsten Tag füllen:

Fülle Pariser Creme:

10 dkg Zitronenschokolade in etwas warmer Milch erweichen lassen, dann mit 1/8 l kalten Schlagobers schlagen
2 Füllen, oben bestreichen

7 dkg Butter
7 „ Zucker
1 1/4 Tafel erweichte Ohrer
1 ganzes Ei alles kalt gut rühren bis schaumig, oben bestreichen, mit Spatel Rillen machen, gehackte Pistazien bestreuen.

Schleringer's gute Mayonnaise

2 ganze Eier – 4 Eßl Öl – 4 Eßl Essig, Spitze Salz
" weißen Pfeffer
" Zucker

1 Eßl Senf mit der Rute durchschlagen, dann über Dampf bis dick ist weiterschlagen, wegnehmen & 5–6 Eßl Öl hineinschlagen

---

Stuwer Teig mit Äpfeln (Lise Grammann)

Teig = 15 dkg Butter
1/4 kg Mehl
1/2 Paket Ottos Backpulver
10 dkg Zucker
2 Dotter
1/2 Glas Wasser, etwas Salz

Fülle
1 kg am Reibeisen gerieb. Äpfel, 21 dkg Haselnüsse
35 dkg Rosinen, 15 dkg Zucker
7 dkg geröstete Butter
etwas Zimt

2–3 St. Champignons mitrösten
2 Eßl Paradeismark, Spitze Kümmel
1 kl. Zehe Knoblauch.
Fleisch dazugeben, kurz weiterrösten
dann Wasser aufgießen, daß es
mit dem Fleisch gleich hoch
ist & 20 Minuten zugedeckt weiter
dämpfen lassen, zuletzt Schnecken
Butter, kurz damit aufdämpfen
Beilage, Nockerln, Kartoffeln

Feiner Linzerteig für kleine Bäckereien / Rühm
vol. Gut; ist ähnlich wie Rezept rot/grün

Rühm=

Eingebrannte Kartoffeln (Ruhm) 4 Portionen.

1/2 kg gelbe Kartoffeln in Salzwasser, heiß schälen.
1/2 kl Zwiebel
Petersilie
Selleriegrün
1 Prise Majoran
" Kümmel
} feingehacken

Von 4 dkg heißen Fett, 3 dkg Mehl Einbrenn.
Das feingehackte dazugeben & mit 2 Eßl Essig abschrecken & mit 1/2 l Wasser aufgießen. Salz, Lorbeerblatt, Pfeffer dazu, 10 Minuten kochen dann die Kartoffeln dazugeben & nochmals 10 Minuten kochen lassen

Marengo-Kalbfleisch 60 dkg 4 Portionen (Ruhm)

Kalbsschulter in dicke Blätter, Salz, w. Pfeffer, 1 Eßl Butter, Mehl.

In ausgekannte 5 dkg Öl heiß werden lassen, rösten darin das Fleisch unter Schütteln & Rütteln & nimmt es aus dem Fett.
Im Bratensatz 1 kleinen Zwiebel rösten

Brotsuppe (Ruhm) für 5 Teller

In 1 Eßl Fett eine Zwiebel & Petersil kurz anrösten dann 2 Stück blättrig geschnittene Champignon Salz, Pfeffer, Spitzkümmel, 1/4 Zehelnknoblauch alles kurz dazurösten 3 Portionen blättrig geschnittenes Brot, 1 1/2 l Wasser aufgießen & noch 5 Minuten kochen
Eventuelle Beigabe in Scheiben geröstete Würstchen & 2 ganze verquirlte Eier

Warmer Kartoffelsalat (Ruhm)

1 kg gelbe Kartoffeln in kaltem Fingerhut über die " siedenden Wasser, Salz, zugedeckt kochen; abseihen, schälen in nicht zu dünne Scheiben schneiden, darauf Zwiebel, Selleriegrünes, weißen Pfeffer. Man kocht 1/8 l verdünnten Essig, Zucker, Salz aufwallen & kochend heiß über Kartoffel. Wenn warm genug mischt zum Anrichten den heißen Essig darüber gießen.

Schwarzwurzelauflauf (Vegetar) s.g.

(Intens. in Milch lege, dagegen nicht schwarz werden)

Schwarzwurzeln kochen & in Stücke schneiden. Aus 3 Eßl Mehl, 3 Löffel Butter, 1/2 l Milch (Einbrenn) mit aufkochen lassen, salzen nach Geschmack (wenig Feuer weg) 3 Dotter verrühren zuletzt Schnee v. 3 Klar. In diese Masse mischt man die Schwarzwurzeln, gibt sie in bebutterte bebröselte Form, obenauf Parmesan, Brösel & Butter & 1 Stunde backen.

Wird gut mit Kalter verbessert werden & zwar ~~[illegible]~~ die Schwarzw. in Essigwasser legen, dann in Salzwasser weich kochen, abziehen, in bebutterte bebröselte Gratinierschüssel geben. Eine kleine Einrage mit Gelb aber Kalm anrühren, würzen mit Salz, Zitronensaft, Pfeffer, ~~gießt~~ sie über die Schwarzwurzeln, streut dicht Parmesan darauf, viel Brösel & Butter.

1 Kg Schwarzwurzeln für knapp 7 Personen

Pfälzing Pudding aus gr. Buch s.g. 1/4 von der Masse für 1 Tag als Hauptspeise Seite 240.

Gratinierter Seefisch aus gr. Buch s.g. Seite 447

Kochen der Seefische Seite 438 — für Personen 2 Schnitte

Brotsuppe s.g. Seite 133

Faluche Reissuppe " 131

Bechamel 231

Verwöhnte Reissuppe großes Buch s.g.

Gefüllter Kartoffel s.g. großes Buch Seite

Gefüllte Kipferln als leichte Backerei sehr gut. Man macht am Brett einen glatten Teig von 16 deg Butter, 24 " Mehl, 8 " gerieb. weiß Mandeln, 6 " Vanillezucker, ausrollen, Kipfelformen ausstechen, hell backen. Je 2 mit Marmelade zusammenkleben, in Zuckerpulver rollen. Ohne Marmelade ist auch sehr gut

Kohlschnitzel (Vjesta)

3/4 kg Kohl, abbrühen, kochen, am Sieb gut ausdrücken, fein hacken oder faschieren, 10 dkg gesellchtes Fleisch oder geräuchertes Schweine 1 Ei, 2 dkg Fett, 5 dkg Zwiebel (muß nicht sein) Salz Pfeffer, 6 dkg Semmel, 4 dkg Mehl, panieren & herausbacken
Salat dazu

Briesskroketten (Journal)

Kalbsbries in Salzwasser weich kochen, dann □ schneiden. Eine dicke Einmachsoße bereiten, 2 Dotter, Salz, Spitzpfeffer, Zitronensaft einrühren, vermengt nun die sehr dicke Sauce mit dem Bries & läßt alles auskühlen. Dann formt man Kroketten, taucht sie in Backteig & bäckt sie in heißem Fett heraus.
Backteig = 1/8 l Weißwein, Salz, 10 dkg Mehl, 1 Eßl Öl, 2 Kl Schmalz

Kohlpudding (Vjesta) s. g. Menge ist für 2 hungrige 3 Pers. als Nachtisch

12 dkg in Stücke geteilte gekochte & erkaltete Makkaroni
1 K Kohle in die Hälfte geschnitten, heiß abbrühen, erkalten, fein schneiden.
5 dkg Butter, Salz, 3 Dotter so lange rühren bis dick wird, dann die gekochte Makkaroni, Zitronenpfeffer, 2 dkg ger. Parmesan, den geschnittenen Kohl dazu & 3 Schnee.
Puddingform ausbutern, bebröseln, Hälfte der Masse einfüllen, Lage geräucherten Schinken oder gebratene Champignons, dann die andere Hälfte darauf, 1 Stunde kochen.
Mit Schwammerlsauce etc. servieren

Kohlenspeise (Vjesta)

1 kleineres Kompakt Kohl, halbieren mit kochendem Wasser abbrühen:
6 dkg Butter, 4 dkg Grieß hell rösten, mit dem nötigen Wasser aufgießen, Salz, Pfeffer, Kohl, 2 pass. Paradiesäpfel oder Mark.
In separ. Reindl
4 dkg Reis in 2 dkg Butter dünsten
1/2 dkg in Milch aufgekochte Semmeln, fein gehackt
1 dkg ger. Parmesan
alles in die Suppe geben

Schwarzwurzel lt. großem Buch mit Betriebl. Seite 186 s. g.

Karfiol gratiniert lt. großem Buch Seite 197 s. g.

Mürber Teig für einfache Bäckerei (Ruhm)

30 dkg glattes Mehl
12 " Butter gute
12 " Staubzucker
1 ganzes Ei
1 starke Messersp. Zimt

die feingeh. Schale & Saft von ½ Zitrone
½ Paket Backpulver
zuerst glatten mittelfesten Teig mit Weißwein oder Milch machen, ½ Stunde rasten

Pappendeckel dick ausrollen, Formen ausstechen mit zerquirltem Ei bestreichen, mit Choco-Branntl oder gehackten Mandeln bestreuen in heißer Röhre backen. Eventuell in Glasur tauchen

Glasur: 15 dkg Choco erweichen mit 7 dkg Butter
1 Kaffeelöffel Rum zu dickem Brei rühren.
auf Fettpapier legen

OBs. 15 cm Schlangen, machen Brezel formen dann mit Ei bestreichen & bestreuen mit Mandeln oder Hirschhornzucker oder Streusel

Schinkenomilette (Ruhm)

3 ganze Eier – Salz – verschlagen; klein gehackten angeröstet Schinken, die verquirlte Eier darauf, halbstocken, Farbe nehmen lassen & zusammenschlagen

Omlette Monaco (Ruhm)

Omlette wie Fiskenitomlette & mit Choco Überguß
Chocoladeüberguß
1/4 l Milch – 6 dkg Choko, 3 dkg Zucker, 2 Dotter oder 1 ganzes Ei, auf nicht zu starkem Feuer schlagen bis Choc. zergangen ist, dann stärkeres Feuer weiterschlagen ohne daß es kocht & über die Omlette gießen & sofort servieren

Griesstrudl (Finny) 4 Dotter, 8 dkg Butter, 20 dkg Gries, ¼ l Rahm, Schnee, Salz
s. g.

Eier, Butter gut abreiben, Gries, Rahm, Salz, Schnee dazugeben, auf ausgezogenen Strudelteig auflegen, zusammenrollen, in Serviette erst auf 1 Seite dann auf der anderen Seite je ½ Stunde (insgesamt 1 Stunde) kochen, mit Brösel in Butter geröstet, servieren.

E 1194

Gebäck in Milch oder Kaffee zu genießen

Biskotencrêmetorte (Ruhm)

Tortenform mit Biskoten auslegen, mit Rum besprengen, im Wasserbad entfarbten Crême darüber, Biskoten, Rum, " " "
Biskoten " " "
Biskoten " Crême

Crême: 15 Butter
6 erweichte Chocolade
10 dkg Zucker gut rühren
nach & nach 3 Dotter, 1/8 l roher ungeschlagener Schlagobers
8 dkg abgeschälte geriebene Mandln
1 Kfl Cognak.

Die Torte ringsum mit gemahlenen Biskotenbröseln einhüllen obenauf auf die Crême, Schlagobers geschlagenen & spritzen

Kleine Linzerbäckerei s.g (Kofranek) aus Gerz

20 dkg Mehl 1 Dotter
15 " Butter viel Rum
10 " Zucker viel Wurzelsalz

Teig kneten, 1/2 h rasten, Kipfenförmig dick auswalken, formen, Eiweiß bestreichen, hell backen, ihn nicht bedecken. Blech

mit Farbe annehmen lassen ohne umdrehen, mit Marmelade füllen, zusammenlegen, obenauf stark zuckern & mit glühendem Hacken hineinbrennen & sofort servieren.
Man kann auch das Ganze mit Cognak übergießen, anzünden, & so servieren

Sommerthaltorte

aus gesiebt. s.g

Fülle muß um 1/2 mehr sein, damit saftiger wird

21 dkg Mehl
21 dkg Butter
10 dkg Zucker
10 " Mandln
2 Dotter
1 Prise Salz
Schale, am Nudelbrett Teig machen 1/4 Stunde rasten
& 5-6 Blätter backen.

Fülle: 15 dkg grob gestoßene Nüsse, gut ~~eingeweicht~~ 1/8 l Milch
5 dkg Zucker, viel Rum, vermengen.

Die Torte muß den Tag vorher gebacken & gefüllt werden. Mit Zucker bestreuen.

Biskuitomelette (Anitra) für höchstens 3 Personen

3 Dotter mit 3 dkg Zucker schaumig rühren, (schlagen mit Rute) dann den Schnee der festgeschlagen nochmals mit 2 dkg Zucker festgeschlagen wird beimengen, dann 6 dkg Mehl einrühren.

In kalter, mit Butter bestrichener schwarzer Stilpfanne einfüllen, obenauf mit Spur Mehl & Zucker bestreuen, in heiße geschlossene Rohr; wenn Farbe angenommen mit Messer paarmal einstechen wieder in Rohr zum fertigbacken dann auf Teller stürzen, die Hälfte mit erweichter Marmelade oder mit klein geschnittenen Früchten mit Spritzer Rum, belegen & zusammenklappen, sofort servieren

aber sofort genascht, weil sonst Teig zu Brei und zerfällt, wenn gerührt

Einfachere

3 Eier, 1 Kaffeelöffel Butter, wie Eiereiscreis schlagen viel Salz, in Pfanne mit heißer Butter am offenen Feuer aufgießen,

(Anitra) Polsterzipf aus gleichem Teig

In Viereckeprobe, mit Marmelade in der Mitte füllen, 2 Seitenränder mit Eiweiß bestreichen, zusammenlegen & herausbacken.

Rosenkrapfen aus Schneeballenteig

3 Kreise

1 von einem Durchmesser von 7 cm
1 " " " " 5 "
1 " " " " 3 "

5 x einschneiden, das aber in der Mitte ein Kreis bleibt, der mit Eiweiß bestrichen wird & 3 Blätter aufeinandergelegt die alle 5 x eingeschnitten werden, in heiße Schmalz

Wenn Fett schäumt in feines Gefäß gießen & feines dazu gießen.

Ruhm Recept, angepasst

Schneeballen

In einer Grube von 25 dkg Mehl, 6 Butter, 4 dkg Zucker, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, bischen Salz, mit der Hand Teig anmachen. Spritzer Rum hinein, bischen immischen, dann Weinessig hinein damit ein mittelfester Teig entsteht, daher nicht zu stark abarbeiten, kalt stellen

I. Tour, ausrollen rechteckig, in 3 Teile zusammenlegen, kalt stellen (Teig wenn man Brett nachstreuen muss, auf Walker ausrollen)

II Tour leicht klopfen, rechteckig ausrollen, wieder zusammenlegen, kalt stellen,

III Tour wieder so

IV " Messerrückendick auswalken, mit Rad in Vierecke radeln & in stark erhitzte Schmalz auf Kochlöffel hineingleiten lassen.

Adolung auf Kochlöffelhaltung

Feine Schneeballen: 15 dkg Mehl - 5 Dotter, 4 dkg Butter, 2 dkg Zucker, viel Salz, Weinessig, Zimmergewürz, Rum, Wasser, etwas mittelfester Teig machen

Griesschöberln für Suppe (normal)

s.a. [illegible] 6 dkg Grieß, 2 dkg Grieß, 1 dkg Butter, 1 Ei, 1 Dotter, [illegible]

Man kocht 6 dkg Grieß & 3 dkg Butter in 1/2 l gesalzener Milch unter Rühren ein, bis ein dicker Brei ist, welchen man auskühlen läßt. Dann rührt man 2 Dotter & den Schnee der 2 Klar ein, füllt die Masse in befettete, bestreute Backform & bäckt sie im Rohr. Dann stürzen, in schiefe Streifen schneiden & zur Suppe servieren

Pudding vom Gansleberzeitung

Das sogenannte „Innere" von einer Gans wird in der bekannten Weise gut gereinigt & weichgekocht, aus der Suppe genommen & erkaltet durch die Fleischmaschine getrieben: gleichzeitig mit einer geweichten Semmel & 20 dkg gekochten Selchfleisch. Man macht einen Abtrieb von einem Stückchen Fett & 2 Eidotter, rührt das Farchierte ein, ebenso den Schnee der 2 Eiklar. In befetteter Brotform 3/4 Stunden kochen. Gedünsteten Reis dazugeben, den man mit der Suppe aufgießt.

Sauce Vinaigrette (Journal)

Hartgekochte Eidotter passieren, mit Öl, Salz, Senf, Pfeffer, Pimenten, Essig, gehackten Essig, gehackten Schnittlauch, Petersilie verrührt

Paradeisbraten mit Makkaroni (Journal)

Hieferschwanzl, Schwarzsteige oder Bierdrückerl würfelig schneiden, gepfeffert, gesalzen & in heißem Fett auf angeröstete Zwiebel allseitig angebraten. Dann gibt man 1/2 kg halbierte Tomaten, 1 Knoblauchzehe dazu, gießt mit Wasser & einem Glaserl Rotwein auf & läßt das Fleisch weich dünsten. Vor dem Servieren wird der Saft passiert.

Sauce Hollandaise (Journal) 1/8 l Suppe, 3 Dotter, 1 Eßl Butter, Zitronensaft, Salz, weißer Pfeffer werden im Wasserbade zu einer schaumigen Creme gerührt & gleich serviert

Zellersuppe s.g. Gehackten Petersil eventuell auch 1 kleine Zwiebel in Fettanlaufen lassen, gibt eine geschälte, in Scheiben geschnittene Selleriewurzel dazu, gießt soviel Wasser als man Suppe braucht auf, würzt mit Salz, Spur Pfeffer, bis weichgekocht, passieren & verdünnen, 1–2 hartgekochte Dotter dazu passieren. Mit gerösteten Semmelscheiben servieren.

Wurde ohne Zwiebel gemacht, war s. g.

Gemüsegulasch s.g. (Journal) Menge

Man läßt eine große, blättig geschnittene Zwiebel in reichlich Fett braunrösten, gibt ein Kaffeel. Paprika dazu, das rohe gepuzte, geschnittene Gemüse, Wurzelbutt würflig geschnitten, ebenso Karotten, Zeller, 1 gelbe Rübe, grüne Paprika würfelig geschnitten, ebenso grüne Fisolen, Erbsen, Karfiol, Schwammerln, einige geviertelte Tomaten. Man läßt das Gemüse 10 Minuten anrösten, würzt mit Salz, Paprika, gehackten Petersil, eine Spur Majoran (kümmel weglassen). Dazu gießt man Wasser darüber und läßt das Gemüse zugedeckt weichdünsten. Wenn das Gemüse halbweich ist, gibt man würflig geschnittene rohe Kartoffeln dazu.

Wurde ohne Zwiebel gemacht, mit Fett heißgemachte Butter dabei Tomatenmark, Paprika, Petersil gerostet, dann das Gemüse ohne Tomaten hinzugegeben.

Feine Apfelspeise (Journal)

Eine gefettete Auflaufschüssel wird mit halbierten, geschälten Äpfeln belegt, etwas Marmelade darüber gegeben & mit Zucker bestreut. Man macht einen Abtrieb aus 3 1/2 dkg Butter, 3 1/2 dkg Zucker, 3 Dotter. Dann macht man einen Brandteig aus 3 1/2 dkg Butter, 1/8 Milch, 7 dkg Mehl. Wenn der Brandteig erkaltet ist, verrührt man ihn mit obigem Abtrieb, mengt den Schnee der 3 Klar & zweimals 3 1/2 dkg Zucker an. Dann alles über die Äpfel geben, 1/2 Stunde im Rohr backen

Kaisertorte (Gerete)

10 dkg geriebene Chokolade
20 " Mehl
15 " Butter
10 " Zucker
1 Dotter

davon am Brett einen Teig kneten, 3 mit Aprikosenkonfitüre & 4 Blatter einzeln backen.

Fülle dazu: 5 dkg abreiben mit 2 Dotter
4 Tafel erweichte Chokolade dann dazu rühren
& 1/2 l Schlagobers dazugeben, füllen
& Spitzen überglasieren

Fülle ist für verschiedene Torten verwendbar

Butterteig (Lise Braumann)

2 kg Mehl
1 kg Butter
1 1/2 deckl Rahm (1/2 Leitfruch den Teig machen
& am kalten Platz lassen, durcharbeiten mehrere
male mit Schlagentraden, ☐ Stücke schneiden
vier Lagen zusammenfügen und in heißer
Röhre rasch backen.
Rastzeit wenigstens 2 – 3 Stunden

Feine Schinkenrollen (Journal v. 9.)

Eine Fischpastetenform wird mit erwärmten Aspik ausgegossen. Konserven-Spargelspitzen läßt man gut abtropfen & rollt pro jedes Spargelstück in eine Scheibe Schinken & legt diese Rollen nebeneinander in die Form, dann gießt man wieder Aspik darüber & stellt die Form kalt. Vor dem Servieren stürzen & mit einer Sauce tartare servieren.

(3/4 kg Aspik für 2 Formen) Margit mit Eier mit Schinken. Spargel kann auch bleiben. Der Aspik muß zergehen, eingegossen werden, abgeschreckt, dann kalt stehen lassen, dann fertig angerichtet

---

Engländer Klar v. 4 Eier
14 dkg Zucker
14 " Mandeln
3 Oblaten

Steifer Schnee wird mit Zucker & geschnittene & geröstete Mandeln vermischt & er lange über Dampf geschlagen, bis eine dicke Masse ist.

v. g. 22 Stück aus dieser Masse

Rumsteakohne Knochen 1.80 für 8 Personen
Pommes frites 2 1/2 kg für 10 Personen
Obstsalat 4 Äpfel 2 Bananen 3 Orangen 20 Pfirsiche 4 Feigen
Schwarzwälder Kirschen 2 Schalen, 1 Glas Kirschen mit Saft
Hartroll Mandeln, viel frische Trauben
Maraschino

Mannheimer Apfel (Rühm) s.g.

Masse für 6 Personen

H abgeriebene in Milch (kalter) gereichte gekochte x passierte Semmeln x beiseite gestellt

1/2 kg blättrig geschnittener Äpfeln
1 Eßl Zucker ~~mit Kanel~~
5 dkg Rosinen
1 Eßl Semmelbrösel
1/2 Liter Saft
vermischt, beiseite gestellt.

10 dkg Butter
10 " Zucker
4 Dotter
1/8 l fetten Süßrahm
10 dkg abgezog. Mandeln
4 Eiweiß
1/2 Paket Vanillin

Butter x Zucker gut rühren, nach x nach 4 Dotter, 10 dkg abgezog. geriebene Mandeln, löffelweise 1/8 l Süßrahm einrühren, dann die passierten Semmeln, dann Schnee der festgeschlagen mit 1/2 Paket Vanillin vermischt wird, nochmals fest gerührt, dann erst Eiweiß eingemischt wird.

In bebutterter - bebröselter Form die Hälfte der Masse, dann die vorbereiteten Äpfeln, die andere Hälfte der Masse darauf, in Rohr auf Blechplatte bei kaum geöffneter Rohre 10-15 Minuten backen, dann ganz schließen x noch 3/4 Stunden backen

Fleischsalat (Dal Lago)

1 Masse Mayonnaise (Dal Lago) 1/4 kg gekochte 25 dkg gekochte Kartoffel ist für 5 Personen zu stark mit 1 Kompotl Salatgarnieren

Eine gebrechte Mayonnaise vermischt man mit blättrig geschnittenen gekochten Kartoffeln mischt □ geschnittenes kaltes Suppenfleisch darunter x mischt, diese Masse mit Salat.

Melanzane (Journal s.g.)

für großerer 1 1/2 Früchte statt 1 1/2 berechnen

Die Nachtfrüchte der Länge nach halbieren, vorsichtig anbrühen, das Herausgenommene feingehackt, mit gehackten Pilzen, etwas Öl, Salz, Pfeffer, Brösel, gehackten Kapern x etwas Parmesan vermischt, wieder in zentrallet was gehackte Bratenreste die Melanzane eingefüllt, mit Parmesan bestreut x 15-20 Minuten in bebefettetem Blech, mit Butterflöckchen obenauf in Rohr gestellt.

Palatschinken gefüllt (Grete)

Palatschinken werden mit folgender Fülle bestrichen und serviert:

1 Tasse schwarzer Kaffee
1 Tasse Milch
12 St. ☐ Zucker
Vanille
3 Dotter
2 Eßl. Mehl
1 Eßl. Butter, das vorgezwölft, wie Chardeau am Herd geschlagen & erst wenn es ausgekühlt ist, den Eßl. Butter dazugeben

Kartoffelpuffer s.g. von Lizi ohne notiert

Mandeltorte (Grete)

14 dkg Zucker wird mit 5 Dotter flaumig gerührt dann 14 dkg braungeriebene Mandeln & den Schnee von 5 Klar dazu.
Dann ein Eigroßes Stück Butter sehr gut abreiben 5 Dotter, etwas Zucker & 2 Eßl. starken, sehr. Kaffee (nicht aufgegossen sondern gutgekocht) füllt die Torte damit & putzt sie

Unsere Mandeltorte s.g.

1 Löffel Rum, 14 dkg geriebene Nüsse die man vorher in der Röhre rösten ließ um die Schale dann mit Tuch abreiben zu können, ein bischen Vanille, 2 Löffel starken schwarzen Kaffee (kalt) den man aus 1½ dkg Kaffee kocht. Wenn alles gut abgerieben ist, gebe man noch 1/8 l kalten abgekochten Obers dazu. Mit dieser Creme füllen, verschweren & über Nacht stehen lassen

---

Schinkenkipferl z. Tee (Grete)

Soviel gekochte geriebene Kartoffeln
" Mehl
" Butter zusammenkneten, auswalken
Heiße Stücke zu Kipferln formen, mit gehacktem Schinken gefüllt, backen

---

Vanillekipferln (Grete)

14 dkg Mehl
10½ " Butter
3½ " Zucker
5½ Mandeln hell backen & in Vanillezucker einrollen.

Kakes (Frau Weinzierl) Die Hälfte der Masse ist schon sehr aufgeblüht ist zu Thee ganz gut aber nicht als Torte zu empfehlen

5 ganze Eier abgerührt,
½ kg Zucker, Vanille, ¼ l saueren Rahm, 1 dkg Natron,
11½ dkg Mehl, tagesvorher machen, mit dem Nudelholz fest schlagen & am nächsten Tag sehr dünn auswalken Formen stechen & backen

---

Mecklenburger Kaltschale (Grete)

1 l Milch, 6 dkg Kartoffelmehl, 8 dkg Zucker, 3 Dotter, mit Vanille, unter fortwährendem Rühren zu einem Brei kochen. Biskotten in Milch-Rum auf der verkehrten Seite eintauchen, immer 2 mit Marmelade zusammenlegen, den Boden einer Schale oder Porzellantorte belegen, die Creme darüber streichen weiter Biskotten, Creme u. s. w.
Obersmilchcreme oder Schlagobers

Biskottentorte (Grete)

40 St. Biskotten, belege damit eine gut mit Butter bestrichene Tortenform, die Lücken füllt man mit zerbröselten Biskotten aus.
14 dkg Butter flaumig gerührt, 3 Dotter, 14 dkg Zucker

Schwedischer Pikantenkuchen 278 „Wiener Küche" Hof s.g.
nur mehr Pikanten als angegeben.

Melonensalat s.g. Kleingeschnittene Melone wird würfelig geschnitten, mit gepressten Zucker übergossen, nach Geschmack etwas Rum, Liboroch oder Maraschino beigefügt & sehr kaltgestellt

Chokoladekuchen (Grete) s.g. auch ohne Füllung s.g.
6 Dotter – 1 Eßl Cacao, 1 Pkt Zucker – 15 dkg Nüsse gut rühren, 6 Klar langsam backen.
1x mit Marmelade füllen, mit Creme Glasur auch Marmel.

Gemüseauflauf mit Salat (Journal) s.g. Masse für 4 mit Auflauf 6 schwitzere Leser gang
3/4 kg verschiedene Gemüse (Kohlrübe, Zeller, Karotten, Erbsen, Schwämme, alle Wurzeln, grüne Erbsen, wenig Kohl) werden mürbig geschnitten & in Salzwasser gekocht (das Gemüsewasser für eine Suppe aufheben). 1 gehäufter Eßlöffel Fett wird mit 3 Dottern gut abgerührt, 3 geriebene Semmeln, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie & das Gemüse zusammengemischt, zuletzt der Schnee der 3 Klar eingezogen. In eingefettete, geröstete Backform füllen, obenauf mit etwas Butter betropfen & 40 Minuten backen.

Birne-Helene (Meinl) s.g. auserlesen.
Birnen kochen, auskühlen, in Glasschüssel legen mit Rum oder Maraschino betrauseln, einige Stückchen Himbeer-Ribisel oder Erdbeerkompot aufschalen, auszehöhlte Birne legen, dicke mittelcreme darüber, Schlagobers darauf, auf Eis kalt stellen. Entweder so servieren oder noch mit Chocoladesauce servieren

Erdäpfelbrot (Meinl) Milchbrot (Kochbuch s.g.) (2 Brote im Kastenblech 1 Stunden gebacken)
3 dkg Germ in ungefähr 1/8 l Milch nicht zu lange gehen lassen, indessen 1 kg Mehl, 1/4 kg gekochte passierte Kartoffeln, 2 Dotter, 5 dkg Öl, 10 dkg Zucker vorbereiten, mit der gelösten Germ & ungefähr nochmals 1/8 l Milch am Brett zu einem glatten Teig verarbeiten. Es empfiehlt sich, einen Teil des Mehles zu reservieren & langsam einzuarbeiten. Der Teig soll eher fest sein. 1 1/2 Stunden gehen lassen mit Milch bestreichen eine gute Stunde backen, in der Backzeit einmal mit Milch bestreichen.

Schwedischer Pikantenkuchen 278 „Wiener Küche" Hatz s.g.
nur mehr Pikanten als angegeben.

Melonensalat: s.g. Geschälte Melone wird würfelig geschnitten, mit gepoumenem Zucker übergossen, nach Geschmack etwas Rum, Slibowitz oder Maraschino beigefügt & sehr kaltgestellt

Chokoladekuchen (Grete) s.g. auch ohne Füllung s.g.
6 Dotter – 1 Eßl Cacao, 1 Pkg Zucker – 15 dkg Nüsse gut rühren, 6 Klar langsam backen.
1x mit Marmelade füllen, mit Rum bespritzen, Nüsse auch Marmel.
Masse für 4 mal Kuchen 6 schwarzbraune Eier gang

Gemüseaufstrich mit Salat (Journal) s.g.
3/4 kg verschiedene Gemüse (Kohlrübe, Zeller, Karotten, Fisolen, Schwämme, alle Wurzeln, grüne Erbsen, wenig Kohl) werden mürbig gedünstet & in Salzwasser gekocht (das Gemüsewasser für eine Suppe aufheben). 1 gehäufter Eßlöffel Fett wird mit 3 Dottern gut abgerührt, 3 geriebene Semmeln, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie & das Gemüse zusammengemischt, zuletzt der Schnee der 3 Klar eingezogen. In eingefettete, gebröselte Backform füllen, obenauf mit etwas Butter bebröseln & 40 Minuten backen.

Birne-Helene (Meinl) s.g. auswärts.
Birnen kochen, auskühlen, in Glasschüssel legen mit Rum oder Maraschino betrauseln, einige Stückchen Himbeer-Ribisel oder Erdbeer Jamesaufschalle, auszehöhlte Birne legen, dicke Vanillecreme darüber, Schlagobers darauf, auf Eis kalt stellen. Entweder so servieren oder noch mit Chocoladesauce servieren

Erdäpfelbrot (Meinl) Milchbrot Kochbuch s.g. (2 Stück im Backofen 1 Stunden gebacken)
3 dkg Germ in ungefähr 1/8 l Milch nicht zu lange gehen lassen, indessen 1 kg Mehl, 1/4 kg gekochte passierte Kartoffeln, 2 Dotter, 5 dkg Öl, 10 dkg Zucker vorbereiten, mit der gelösten Germ & ungefähr nochmals 1/8 l Milch am Brett zu einem glatten Teig verarbeiten. Es empfiehlt sich, einen Teil des Mehles zu reservieren & langsam einzuarbeiten. Der Teig soll eher fest sein. 1 1/2 Stunden gehen lassen mit Ei bestreichen eine gute Stunde backen, in der Backzeit einmal mit Milch bestreichen.

Zellerpüreesuppe (Zeitung ist gut)

Einen reingeputzten Zellerkopf feinblättrig schneiden, in kochendem Wasser blanchieren, dann in 2 dkg Butter mit Prise Zucker-Salz weich dünsten, dann mit Knochensuppe oder Wasser auffüllen als man Suppe benötigt, nochmals kochen lassen, vor dem Servieren eventuell mit einem Wiegemesser vorsichtig verrühren, mit gekrümt. Reis oder geröstete Semmeln (länglich geschnitten) zu Tisch geben. Vorher mit Dotter legieren

Topfenknödel (Zeitung) erst prob.

4 dkg Butter mit 2 ganzen Eiern abreiben, 1/4 kg pass. Topfen, 8 dkg Grieß, 1 Kaffeelöffel Grösel, 2 Löffel Mehl, Salz dazugeben & die Masse längere Zeit stehen lassen, Knödel formen & in siedendem Wasser einkochen

Pfirsiche mit Vanillecreme (Zeitung) J. G.

(2 Stück = 4 halbe per Person
Creme ist für 7 Personen aus 8 aus probiert.)

Pfirsiche schälen, halbieren, entkernen, ein bisschen Himbeer oder Erdbeer oder Ribiselsaft in die Höhlung der Pfirsiche, mit Rum bebräuseln in Glasdunsel legen, erkaltete Vanillecreme darüber, auf's Eis stellen & vor dem Servieren 1/4 l Schlagobers dem Zucker zum Schluß zugesetzt. Creme: Aus nicht ganz 1/2 l Milch, 4 Dotter, Zucker nach Geschmack, Vanille, 1 Kaffeelöffel feines Mehl, bereitet man eine dicke Creme & läßt sie erkalten

Karfiol mit Makkaroni (Zeitung) erst prob.

Karfiol in Salzwasser weich gekocht, ebenso die Makkaroni, belegt eine mit Butter bestrichene Backform abwechselnd mit den Nudeln, Karfiol & reichlich Parmesan & Butterstückchen, backt im Rohr schön braun.

Gefüllte Fleischwürstchen (Zeitung. ist gut pikant)

Man klopft etwa 10–15 dkg schweres Rindschnitzel (für die angegebene Fülle etwa 6–7 St.) sehr dünn aus, ohne daß dieselben zerrissen werden, salzt sie etwas & legt sie beiseite. Nun wird die Fülle vorgerichtet: 3–4 Eßl. Reis waschen, mit etwas Fett & 1 Eßl. Wasser so lange gekocht, bis das Wasser vollständig verkocht ist, so daß der Reis nur wenig aufgelaufen ist, in eine Schüssel gegeben. Eine Zwiebel wird mit 10 dkg Schinken sehr fein mit dem Wiegemesser gehackt & zu den Reis gegeben. Etwas gehackte Petersilie mit Butter bräunen & zu der obigen Masse geben, nach Geschmack Salz & Paprika & die Fülle gut durcheinander rühren. Die Schnitzel werden mit der Fülle bestrichen, an beiden Enden eingeschlagen, zu Rollen gedreht, & mit Zwirn gut umwunden, damit sie nicht aufgehen. Dann wird jede Rolle fest in Mehl gewälzt, so daß sie bemehlt ist. Nun läßt man wenig Zwiebel in Fett braun ~~werden~~ anrösten, gibt die Rollen hinein & gießt so viel Wasser, daß dasselbe gerade 1 Centimeter über den Rollen steht, gibt es in die Röhre & läßt sie circa 1 Stunde dämpfen. Es darf nicht nachgegossen werden. Warm wird die Rouladen mit Kartoffelschmeckerln serviert, kalt in dünne Scheiben geschnitten, ein pikanter Aufschnitt

Feiner Gemüsepudding (Zeitung) s.g. für 4 Personen

Einem Bechamel von 5 dkg Butter – 4 dkg Mehl – 1/4 l Milch – werden hinzugefügt: 2 Dotter – Kohlsprossen – Karfiol – je Erbsen in Salzwasser gekocht – Champignons & Kastanien – in Butter mit etwas Petersilie gedünstet – 5 dkg Schinken, Wurst oder Bratenreste & 2 Eiweiß Schnee, in gebutterter Puddingform ca. 40 Minuten kochen

(1/8 kg Sprossen, 1 kl Karfiol, 1 Dezieter grüne Erbsen, 2-3 Champignons & 2-3 Kastanien

---

Schnittlauchpfinkerln (Zeitung) erst probe.

Man macht von 1/4 Kilogr. Topfen – 1/4 kg Mehl – 12 Eier & so viel Wasser als der Teig annimmt, einen weichen Nockerlteig, gibt etwas Backpulver dazu, Salz & Schnittlauch & läßt ihn eine Stunde zugedeckt stehen. In sehr heißem Schmalz Nocken herausbacken. Als Fleischbeigabe oder Vorspeise zu verwenden

---

Feine gefüllte Eier. (Zeitung) erst probe.

3 harte Eier halbieren, auf eine mit Krebsbutter garnierte Bratinierschüssel legen & mit folgenden füllen: in Salzwasser gekochte & dann in Butter angebratene grüne Erbsen, Karfiol, Spargelspitzen, Champignons & Krebsschweifen werden mit 2 Dottern, Salz, sehr gut vermischt, in die Eier gefüllt & gebacken

---

Schinken oder Fleischpudding (Zeitung) s.g.

3-4 Eier, Schnee, fest schlagen, Dotter hineinrühren, 4 Löff. Mehl, etwas Salz – gutgef. Fleisch, mit Mehl dranden, dann aufbreiten, langsam backen. Noch weich, streicht man feingehackten Schinken oder Fleischsauce darauf, rollt es wie eine Biskuitrolade, serviert mit Salat oder Champignonsauce

---

Schinkenflecherln aus Fritatten (Zeitung, s.g.)

Man macht dünne Fritatten (22 St.) schneidet sie in Flecherln, belegt eine Backform abwechselnd mit denselben und Schinken, gibt 2 gespundete Eier mit 1/4 l Rahm darüber, bestreut das Ganze mit Parmesan, backt 1/2 Stunde

---

Gekochte Eier (Zeitung) erst probe.

Man bereitet eine Bechamelsauce eher fest, gibt dieselbe in eine längl. Backform, schlägt reichlich, wie bei Spiegeleier, ein Ei nach dem anderen in die Sauce, bestreut dick mit Parmesan & backt in der Röhre, serviert mit gebähtem Brot

---

Karfiol mit Schinken (Zeitung) erst probe.

In einer Backform gibt man gute Butter, belegt mit weichgekochten Karfiolröschen, lange Schinken, Bechamelsauce, Parmesan, eine schöne ganze Karfiolrose wird obenaufgelegt, gut mit Sauce & Parmesan & Schinken bedeckt gebacken

Gemüsepudding (Kletter) für 4 Personen je 1/4 kg Gemüse erst porto.

10 dkg Fett
1/4 l Rahm
4 Dotter abtrieb dann Schnee & 2 Eßl Parmesan.
Porzellanform bebuttern, bebröseln, mit Teil des Abtriebs belegen, lagenweise Gemüse (Spargel, gr. Erbsen, gr. Fisolen, Karotten, Kohlrüben, get. Champ.) obenauf den Rest des Abtriebs & mit Käse bestreuen. 3/4 Stunden Backzeit
Gemüse je 1/4 kg in Salzwasser einzeln kochen

Heidelbeeren (Dal Lago) blanchieren, waschen, abtropfen

ohne Wasser 5 Minuten kochen, dann in ausgekochten Flaschen heiß füllen, mit in Salicylwasser gekochten Korken verschließen & versiegeln

Gutzubereitete Kümmelsuppe (Zeitung) s. g.

8 dkg Butter läßt man in einem Kochtopf gehen, rührt 8 dkg Mehl ein & röstet das Ganze am Feuer so lange bis die Einbrenn dunkelblond wird. Nach dem Rösten rührt man einen Kaffeelöffel voll Kümmel ein, den man zerbröseln läßt. Ist die gewünschte Farbe erreicht, so gießt man mit 2 l siedendem Wasser auf & rührt glatt. Nachdem man die Suppe gut 10 Minuten verkocht hat, seiht man sie durch ein Sieb, serviert sie mit gebackenen Brot oder gerösteten Semmelschnitten

Germkuchen (Schleinzer) s. g. Portion f. 8 Personen je 2 Stück

35 dkg Mehl
10 dkg Butter
2 Dotter
5 Löffel Zucker
etwas Salz
1 Paket Anker Germ (mit ganz 3 dkg)

1 Schale lauwarme Milch
3 Stunden im ganzen gehen lassen

Germ gleich mitschlagen

Schokoladekuchen (Grete) s. g.

6 Dotter
1 Eßl voll Cacao
15 dkg Zucker
15 " Kuse
8 eingetragen

Eiweiß dazu
3 Tropfen Essigessenz
8 Würfel Zucker in ein wenig Wasser kochen, wenn es angezogen ist 3–4 dkg Butter dazu rühren & warm übergießen

gut rühren, 6 Klar steif langsam backen

Charlotte (Dal Lago) gestreckt

1/4 l Wein, 20 Kleinwürfel – 5 Dotter am Feuer dick schlagen, wegnehmen & den vorbereiteten Schnee von 3 Klar indem man 1 geh. Eßl Staubzucker noch nachher gut verschlägt, einschlagen

Hirn erst 25 Minuten kochen (Suppe davon zu Linsensuppe)

dann erhalten, schneiden & panieren (Dal Lago)

Beuschel erst 25 Minuten kochen & gleich in kalte Wasser werfen

Rind Beuschel 35–40 Minuten Dal Lago

Preßkartoffeln!

Linzer Teig braun. (Ercsi) Gewürz Zimt 3-4 Tage vorher beigemischt werden

14 dkg Butter, 17 dkg Zucker, 21 dkg Mehl, 10 dkg geriebene Mandeln oder Nüsse, etwas geriebene Zitronenschale, Kanelzimt, etwas Vanille & 1 ganzes Ei zu einem Teig verarbeiten, in eine Blechform geben, mit Marmelade bestreichen, von einem Teil des Teiges Gitter darüber geben

Schokolade Schnitten (Ercsi)

12 dkg Butter – 12 dkg geriebene Schokolade – 18 dkg Kristallzucker, 6 Dotter, 1/4 Stunde rühren, dann von 6 Eiweiß festen Schnee! zum Schluß 6 dkg Kartoffelmehl. Auf Blech (bebutterl & bestaubt) backen. 1x auseinander schneiden, mit Marmelade füllen & obenauf Gitter aus Schlagobers

Kremsi-Eier (Ercsi) Eier 6 Minuten kochen, ganz Obstwinter & mit geriebenen Kren bestreuen.

Gurkensalat mit Kren bestreuen (nicht ausdrücken)

Nußer Teig für Obst Kuchen (Ercsi)

23 dkg Mehl 3 dkg Zucker 1/2 Kaffel Backpulver
14 " Butter 1 Dotter
einen glatten Teig machen. Eine gute 1/2 Stunde backen.

Erkaltet gibt man die kurzgehackten Früchte & dann den abgewogenen Zucker darüber. Zucker spinnt, die Früchte dann paarmal aufwallen lassen. Fruchtabtropfen, auf das Gebäck legen, den Zucker weiter spinnen & halbwarm über die Früchte gießen.

Nußkipferln (Ercsi)

43 dkg Mehl – 18 dkg Butter – 5 dkg Zucker
gutabröckeln, 1 dkg Germ in 1/8 l Milch auflösen mit abarbeiten.
Fülle 30 dkg Nüsse auf Reibeisen abreiben, darüber Zucker dann mit viel Milch besprengen.

Geburtstagstorte (Grete Schlesinger)

sehr gut

Masse für 6 Personen in kleiner Form dann hoch wird, in großer nur dünn. Lecker aber vielleicht für mich zu süß, aber vielleicht für mich zu süß, aber mit weniger Schnitten

6 Dotter
9 1/2 dkg bramme Mandln reiben
9 1/2 " Zucker
9 1/2 " Chokolade
6 Schnee

Creme dazu: 2 Dotter, 3 dkg Zucker, 2 Rippen Choc. 2 Eßl. Obers in Dunst dickschlagen.
Separat 8 dkg Butter, 3 dkg Zucker abbrechen, zobige Creme brosenweise dazuführen

Guß: 8–10 dkg Zucker klären (heiß machen & Schaum abschöpfen aber achten daß Butter ja nicht braun wird) 3 Rippen Choc. separat in eine Gelsch erweichen, die geklärte Butter löffelweise dazumischen, auf die Torte gießen, die Oberfläche nicht mit dem Messer berühren. Was abläuft seitlich verwenden.
Aufgabe erst darauf geben bis der Guß 3/4 erhärtet ist

deutlich lässt auch wenn man, bevor die Creme gegeben wird die Schnittflächen mit Rum oder auch mit Maraschino bespritzt & ~~mit~~ Weinbeel in die aufgestrichene Creme drückt.

Maggisuppe Schlesinger

6 Würfel Maggi in 1 1/4 l Wasser heiß auflösen dazu wenn man Bratensaft hat dazugeben, & Suppennudelgemüse einkochen

Chocolade Kirschenkuchen

ohne Obst als Trockenkuchen gut

1. 9 16 Schnitten

14 dkg Butter mit 14 dkg Zucker schaumig rühren, 4 Dotter & 14 dkg erweichte Chokolade dazugeben sehr gut abreiben dann 4 Schnee & 14 dkg Mehl leicht einrühren in bebutertes, bestaubtes Blech aufstreichen mit Kirschen oder Weichsel belegen & backen. Nach dem Backen in Schnitten schneiden

Erdbeeren à la Crème

Stamogezeichnet Masse ist für 5 ordentliche Portionen

40 dkg Ananaserdbeeren waschen von den Stielen befreien im Rum gewälzt, in eine Glasschüssel gelegt mit Staubzucker bestreuen & Crème darüber geschüttet & kalt gestellt (2–4 Stunden)

Crème: 1/4 Ananaserdbeeren, 10 dkg Staubzucker einmischen, mit einem 1/4 l geschlagenen Schlagobers vermischen. Wenn zu dick viel Zitronensaft vor dem Schlagobers ins Fruchtmark geben.

zogen. Die Hälfte dieser Masse gibt man in eine gefettete gemehlte Auflaufform, darauf legt man lagenweise gekochte Karfiolröschen, gebrühte grüne Erbsen, Champignons & gehackten Schinken. Zwischen jede Lage Parmesan streuen; die 2. Hälfte der Teigmasse darübergeben, mit Parmesan bestreuen, in kalte Rohr stellen, 3/4 Stunden lieg, backen

Ribisel-Himbeergelee (Schlesinger) s.g.

4 kg Ribisel waschen mit der Stenzely (wegen weniger Arbeit) noch passieren, ohne Zucker dick kochen, Separat (zu 4 kg R. 1 kg kristallen 1/4 Zucker) spinnen (glasig) & klar zu führen & zugleich 1 kg Himbeeren 1/4 Stunde noch kochen lassen & heiß einfüllen, ausschütten, verbinden. Zur Sicherheit obenauf Häubchen Salicyl streuen, nutzt aber nicht sehr.

Zuckkrautgegen Blasenkatarrh 1 Tasse morgens

Erdbeerkuchen (Mizzi)

14 dkg Mehl
7 dkg Butter
3 dkg Zucker
2 Dotter

einen Teig verarbeiten, der Messerrückendick auf ein Blech gedrückt wird, hellgelb gebacken wird. Dann belegt man ihn, aus der Röhre genommen, mit Erdbeeren, die man mit 4 Blatt Gelatine, die man mit 6 Eßl warmen Wasser & etwas Zucker aufgelöst hat & etwas Himbeersaft wegen Farbe, übergießt & erstarren läßt.

Gemüsespeise (Zeitung) s.g. Masse ist für 5 Personen

7 dkg Butter wird mit 4 Dotter schaumig abgerieben, nach & nach werden 4 Eßl Rahm, Salz, 1 Eßl Mehl & 1 Eßl Parmesan eingerührt, zuletzt werden die 4 Klar Schnee mit noch einem Eßl Mehl einge-

Kalter Reis (s.g. Zeitung) mit Schlagobers & Erdbeeren

(Masse für 4 Personen)

Man kocht 1/4 kg Reis in 7/10 l Milch weich & läßt ihn erkalten. Dann gibt man etwas Citronenschale, Vanille, kleingeschnittenes Citronat, feingehackte Mandeln, Zucker nach Geschmack, den Saft 1 Citrone & etwas geschälte, geriebene Mandeln dazu & rührt alles unter den Reis. Zum Schluß kommt 1/4 l steifgeschlagenes gesüßtes Schlagobers darunter. Die Hälfte der Reismasse gibt man dann auf 1 Glasschüssel verteilt darauf & läßt sie gezuckerte Ananaserdbeeren, gib die zweite Hälfte der Reismasse darauf & stellt sie bis zum Gebrauch kalt. Vor dem Anrichten kann man noch die Oberfläche der Speise mit Schlagobers & Erdbeeren verzieren.

Rahmkoch (Presse-Rezept) s.g. ausprobiert

(Masse für 4 Personen)

1/4 l Rahm (oder dicke saure Milch) 2 Dotter 5 EL Zucker 2 abgeriebene geweichte & fest ausgedrückte Semmeln werden sehr flaumig verrührt, dann gibt man 3 dkg abgezogene geriebene oder sehr fein gehackte Mandeln, eine Messerspitze Backpulver & den festen Schnee hinein. Eine Backform wird mit Butter ausgestrichen, die Hälfte der Masse hinein, 2 EL entkernte Zwetschken darauflegen, die andere Hälfte des Teiges darüber streichen und nun in nicht zu warmem Rohr etwa 3/4 Stunden langsam backen. Mit Vanillezucker bestreut servieren. Kann ohne Früchte oder mit jeder gewünschten Frucht gemacht werden; wenn ohne Früchte, reicht man Kompott dazu.

Chokoladekuchen mit Weinbeeren (Zeitung)

7 dkg Butter werden mit 3 Dottern & 7 dkg Zucker gut abgerieben; 7 dkg erweichte Chokolade dazugemischt, dann den Schnee von 3 Klar & 7 dkg Mehl locker einrühren, in gebutterter Form, die mit Mehl ausgestreut ist & dicht mit entkernten Weinbeeren belegen.

roten, das Fleisch braun dünsten, dann von der Suppe nur ein bischen nachgießen zum Schluß Wurzelwerk passieren & 1/8 l Rahm darüber

Ribiselschnitten sehr gut. (Recept Wr Journal bereits ausprobe.)

12 dkg Mehl,
7 dkg Butter,
4 dkg Vanillezucker
1 Dotter,
} am Brett abarbeiten, Messerrücken dick ausrollen, hell backen.

Ribiselmarmelade darauf streichen, darüber einen Abzug aus 2 Eiern, 7 dkg Zucker & 5 dkg geschälten, geriebenen Mandeln, 1 Löffel Rum geben & nochmals backen

Menge ist für höchstens 4 Personen

Schnecktorte (Meinl) s. G. Jahrgang bereits ausprobe,

25 dkg Zucker
25 " Haselnüsse od. Nüsse
1 Rippe gut. Chocolade
Gerieb. Citronenschale
8–10 Klar Schnee.

Kühl backen

Orangenpudding (Meinl Recept. s. G.) Menge für 6 or 7 Personen.

In 8 dkg heißer Butter, 15 dkg Mehl (Eskamtweizen oder Maismehl ein) einrühren, mit 2 Kaffeebecher kalter Milch aufgießen und ausköcheln lassen. Nach & nach 5 Dotter, 15 dkg Staubzucker, Saft & Schale einer 1/2 Citrone, Schale 1 Orange einmischen. Zuletzt 5 Klar sehr festen Schnee. In einer gebutterten, gestäubten Puddingform 3/4 Stunden im Wasserbade langsam kochen, mit rohem gezuckertem Orangensaft servieren

Suppenfleischverwendung (Kiely) s. G. (Ein Bergson 7 dkg Eßlöffel Butter & 10 dkg Spaghetti)

Übrig gebliebenes Rindfleisch, fein hacken oder faschieren, 1/4 kleinen Zwiebel in Fett anrösten, Fleisch hinein, rösten bis bräunlich, etwas mit reingeriebenen Paprika, Paradiesmark, wenn nötig Salz, bis dicklich (einkochen) und Entenähnlichen Geschmack hat, mit gehackten Spagetti vermischen, beim servieren mit Parmesan bestreuen. Nachdem Vermischen (ohne Tarong) ist es angezeigt die Kasserole zugedeckt 1/4 Stunde zum ausdünsten in Rohr zu stellen

Beige f. Fleisch 10 groß. Wurzelwerk klein schneiden aufgekochten im Wasser mit Lung, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, kleines Stück Zwiebel – ausgehobelt über rohes Fleisch gießen & zugedeckt stehen lassen, jeden Tag das Wasser mal wechseln, Wurzelwerk braun

212 E

Baumstamm (Erle)

5 Eier, 10 dkg Zucker, 5 dkg geriebene Nüsse
5 dkg Mehl auf Papier backen

Füllle = Pariser Creme 10 dkg Bitterschokolade in etwas warmer Milch erweichen lassen, dann mit 1/8 kaltem Schlagobers schlagen & kalten. Obenauf bestreichen mit:

7 dkg Butter
7 " Zucker

(10 dkg) 1 1/4 Tafel erweichte Chocolade, 1 ganzes Ei alles hell rühren bis es schaumig ist, oben bestreichen & gehackten Pistazien bestreuen. Kann aber auch nur zu spazen mit Limonencreme obenauf bespritzen werden

Briespanierl Das abgehäutete, leicht in der Hand gewendete & leicht abgebrochene B. panieren & **sofort** auf heißer Pfanne bei kleiner Flamme anbraten & servieren

Briesgedünstet In Stückchen heißer Butter Bries langsam & rechts anbraten lassen, bis geh. Petersil, Kalbswasser aufgießen, weiterdünsten 1/4 Stunde, dann bei den Stauden

Butterteig (Frau Dal Lago)

22 dkg Mehl, 3 dkg Fett mit kaltem Essigwasser Butterteig machen & rasten lassen
22 dkg Fett & 3 dkg Mehl sehr gut kneten & auch rasten lassen (Eisschrank)
3 mal zusammenschlagen
1 Stunde rasten

Vanillecreme für alles verwendbar (Dal Lago)

1/4 l Milch, 4 dkg Reismehl, 8 dkg Zucker
2 Dotter im Wasserbad schlagen
Zuerst 2 Schnee festschlagen, 2 dkg Zucker
Limoni & sehr gut schlagen
Dann gibt man in den Schnee obige heiße Masse, Limoni & 5 dkg Zucker gut verrühren

Gemüsepaprikas (Czecowicka)

1 mittlere Zwiebel mit grüner Petersil in Fettanlaufen lassen; 10 dkg klein geschn. Schwammerln dazu, überdünsten, dann kleine Kleinigkeiten 2 Kartoffeln, 1 Zeller, 10 dkg grüne Erbsen, Kohlsprossen, dämpfen, salzen, pfeffern, stauben, mit 1 Dotter legieren, in Muscheln & gratinieren, eventuell in Form & gratinieren

Pikante Sellerie (Czecowicka) Reichlich Zwiebel in Öl anlaufen, 1 Teil Kartoffeln mit grün. Paprika, Zellergrünes, 2 Teile Zeller, Salz, 1/2 Stunde mit etwas Wasser dämpfen. Vor dem Anrichten etwas Rahm & Paradeismark

Erzgowzka

Pikante Sellerie: Reichlich Zwiebel mit geschmolzenen Lauch, 1 Teil Kartoffel, mittelgeschnittene Paprika etwas Rosenpaprika, Selleriegrünes, 2 Teile □ geschnittene Sellerie, etwas Salz 1/2 Sh mit etwas Wasser dämpfen. Vor dem Anrichten mit etwas Rahm & Paradeis dazugeben

Dalmatiner Kugln

Aus 15 dkg Nüsse, 15 dkg Staubzucker, etwas Kleie & kalter Milch einen Teig anmachen, etwas Rosinen kommen auf gutten Tassen, Feigen klein schneiden dazumengen & etwas grob gehackte Nüsse, alles zusammengen kugln formen & in Kugelform überwalzen

Apfel-Mandl Kokos Crecowska

1/8 l Schlagobers schlagen, etwas Orangeade dazutröpfeln, 4 mit Schale geriebene Äpfel dazugeben & 10 dkg geriebene Mandln ~~usw~~ Obenauf Schlagobers bespritzen garnieren (Früchte) & in Glaser in Kühlschrank

1/8 l Schlagobers schlagen, etwas Orangeade hinein tröpfeln 4 mit Schale geriebene Äpfel dazugeben. 10 dkg geriebene Mandln Obenauf Schlagobersspritzen garnieren
von Crecowitzka Apfelspeise

Hoppel-Poppel (Dr Moritschek)

1 Kartoffel 1 kg = 4-5 große in Salzwasser kochen, passieren, 1 kl Zwiebel anrösten, 10 dkg feingehackte Wurst 2-3 Dotter gut verrühren & durchdrücken & warm sogleich servieren

Karfiolauflauf (Crecowitzka) 3.9. mit 35 dkg Makkaroni Die Menge wird wie angegeben

25 dkg Makkaroni reichlich in Salzwasser, abtropfen, abkühlen
12 dkg Butter abrühren, mit 4 Dotter nacheinander verrühren Salz
1/8 l saueren Rahm, dazu 3 dkg Reibkäse
1 Kopf Karfiol zerteilen, in Salzwasser dämpfen, 3 dkg geschnittene Schwamm einweichen (auch Pilze) & mit dem Einweichwasser einige Minuten kochen & fein hacken. Den Kopfkohl abseihen & zusammen mit den weichgekochten abgeseihten Schwämmen & den Makkaroni zu den Abrieb mischen. 4 Klar mit etwas Salz schlagen & dazugeben & einen Löffel Mehl. Auflaufform gut schmieren & das Ganze 1/4 h backen

Gemüseragout 1 kleineren Zwiebel mit grünen Petersilie gehackt in Fettaufgelassen lassen, 10 dkg kleingeschnittene Schwamm dazu, überbrühen lassen, dann kleine Kleis würflig geschnitten dazu (2 Karotten, 1 Zeller 10 dkg grüne Erbsen, 1 Blumenkohlröschen) dämpfen salzen, pfeffern, würzen, mit 1 Dotter legieren in Kindlich Grabenreiter

mischen, 2 ganze Eier, Salz, Pfeffer, zu 2 Pfunden farciert, 1 braten. Ausgekühlt in dünne Scheiben schneiden, zum Kochel anrichten.

Mayonnaisesalat: 1 gekochte Sellerie, 3-4 gek. Karotten, 3-4 gekochte Petersilwurzeln, 4-5 gekochte Kartoffeln, 2-3 geschälte Äpfeln, 2 Salzgurken & 10 dky weichgekochte Erbsen. Das ganze Gemüse wird □ geschnitten & mit Mayonnaise vermischt. Will man Salat pikanter haben, so kommen noch 2 gepützte klein geschnittene Heringe dazu.

Mayonnaise 1 Dotter wird mit scharfem Essig & Wasser Salz gut verrührt & langsam tropfenweise 10-12 dky Öl eingerührt. Auch die Mayonnaise ist durch Zusatz von Senf geschmackvoller.

Rasche billige Mayonnaise Menge f. 1 Person mit großem Magen

Saal Lazy 1/8 l Essig oder Citronensaft, 1 ganzes Ei, 1 gekochtes Ei, Salz, 1 Stückl Zucker, Pfeffer, rasiert. Senf, auf offenem Feuer schlagen bis aufkocht, dann im kalten Wasser weiter schlagen bis kühl ist, circa 3 Minuten), dann 3 Eßl Öl langsam einrühren. Wenn man will gibt man 1 Kochlöffel grüne Zwiebel

Schmalzmayonnaise ebenso, nur entfällt Pfeffer, Senf, sondern gibt Schmalz

(Tagesblatt

Einfaches Buffet f. 15-20 Personen: 30 gefüllte Brödchenkörbchen, 1 Fleischaspik mit Mayonnaisesalat, 20 Eiercocotten, 6-8 Chiffonette

Brödchenkörbchen: Mürbe, kleine Laibchen, in den eine Öffnung eingedrückt wird, daß man das Gebäck innen vollständig aushöhlen kann & mit folgender Fülle gefüllt, mit Deckel geschlossen, etwas auf Blumenstrauß angerichtet, mit Petersilie garniert.

Fülle: Aus gebratenen oder gekochten Fleischresten. Diese werden gehackt, mit gutabgeriebenen Sardellenbutter vermengt, wenn nötig gesalzen, gepfeffert. Es kann auch die ½ mit Senfgeschmack & die andere ½ mit Sardellengeschmack gemacht werden.

Fleischaspik mit Mayonnaisesalat:

1 kg Kalbfleisch, oder Schulter oder Hals wird mit 4 in Milch gewichtenen, gutausgedrückten Semmeln durch die Fleischmaschine getrieben; 20 dky Speck □ schneiden, läßt man in einer Pfanne schmelzen, röstet darin 2 Eßl sehr fein gehackte Zwiebel & 1 Messersp. feingeschnittenen Petersilienkr. Zwiebel samt Fett, unters Fleisch

Klarverwendung (Grete) Torte (ganz gut)

6 klar Schnee
14 dkg Zucker
7 " ger. Nüsse
7 " " Mandeln
5 " Orangini
5 " Citronat
1 Rippe Chocolade
1 Orange Saft

Fülle für Kartoffelrolade (Grete)

10 dkg in Milch aufgelöste Bitterchokolade kalt mit 1/8 l Schlagobers schlagen

Ananasbombe (Grete)

1 kg große Dose Ananas; aus dem Saft mit 6 Dotter etwas Zucker über dem Dunst geschlagen, wenn kalt 1/2 l geschlagenes Schlagobers dazugeben. Ananas klein □ schneiden & hineingeben, etwas davon zum Verzieren zurücklassen & in die Bombe aufs Eis stellen.

Erdäpfelteig 1 kg Erd., 1 Ei, Salz □ reiben, salzen, mit geriebener Schwammerl, Zwiebeln, Eiervanillebacken

Karfiol-Makkaroniauflauf s.g. Masse für 4 knapp 5 Personen

15–18 dkg Makkaroni, nicht zu weich kochen, abseihen.
1 kl Rote Karfiol ebenso " " " "
10 dkg Schinken fein hacken, einen abbrühen und 2 Dotter, 1/8 l Rahm, 4 dkg Butter, 2 Löffel Parmesan streichen, erst Maccaroni, dann Karfiol, dann Schinken, dann Mornay Sauce, wieder Maccaroni, Karfiol, Sauce, Maccaroni usw. zu Ende für alles aufgebraucht. Obenauf 2 Löffel Parmesan & 3/4 h backen. Mit Salat servieren

Kalbfleischpastete (Grete)

1/2 kg Kalbfleisch gebraten, faschiert, 2 harte Eier, 2 Sardellen, 2 Sardinen hinein, das ganze passiert, dann 10 dkg Butter, Citronenschale etwas Rahm, kalt stellen & stürzen.

Marinierte.

Vollmilch-Salzhäringe (Vorbehandlung am besten 1492)

Rezept von Frau Dalgolgo

Häringe putzen, abbürsten, 2 24 Stunden in Wasser legen, aber alle 2 Stunden frisches Wasser geben, dann enthäuten, entgräten, Milch passieren, 1/2 Liter Essigwasser mit 1/2 Stück Zucker, 1 Gewürznelke würzen, das aufkochen lassen, dann die passierte Milch, 2 Löffel Senf & etwas geriebenen Zwiebel dazu vermengen in 1 Porzellanform mit Deckel

1 Lage Häringe
1 " angemachte Milch
1 " Häringe
1 " Milch, Häring zum Schluß Milch

& zugedeckt 3-4 Tage stehen lassen. Die Häringe (Milch dann) mehrdicklich sein)

Masse für 4 Personen zum Nachtmahl schon ausprobiert
S.G.

Rouladen: (Frau Kettner) als Nachtmahl oder Vorspeis

8 dkg Butter } flaumig rühren
3 Dotter }
11 dkg gekocht geriebene Kartoffel
1/8 Rahm
4 dkg Mehl
3 Klar Schnee

Fülle: 5 dkg gehackte Schwämme
20 " fein faschierte Extrawurst

Auf ein mit Fett und Mehl bestaubtes Blech, rein gelb. Fülle aufbreiten, zusammenrollen & mit Parmesan bestreuen.

Beigabe: Salat oder Gemüsebeilage

Biscuit-Roulade als Nachspeis Frau Schleminger

1 Biskuitroulade
gefüllt mit gemischter Marmelade
die mit 1/8 l Geschlag Schlagobers
in den man 8-10 dkg grillagierte
geschälte Haselnüsse vermischt
hat, überstreichen & dann
rollt man die Roulade.

Nuss Torte (Frau Schleinzer) s.g.

Creme gemischt
3 Dotter, 7 dkg Zucker 1/4 Milch
7 dkg Butter 2 1/2 dkg Zucker

10 Schnee steif schlagen, dazu
25 dkg geriebene Nüsse
25 " Zucker
1 Tag vorher backen

Creme: 5 Dotter, 10 dkg Zucker, 2 Eßl Stärken, schwarz Kaffee 1/2 Schote Vanille, gut verrühren & im Wasserbad kochen. Inzwischen sind 10 dkg Butter mit 5 dkg Zucker ganz flaumig gerührt & obige warme Masse kommt jetzt löffelweise dazu gerührt bis sie auskühlt. (Eßl Rum in die Creme)

Torte durchschneiden, beide Innenhälfte mit Punsch & Rum bespritzen, mit Creme füllen, auf die Creme mit entkernten Weichsel voll belegen.

Überguß: 1/8 l Schlagobers ungeschlagen mit 3 Rippen Heller Bitterschokolade im Wasserbade auflösen bis kein Knödelchen der Choc. sichtbar ist. Jetzt lege man die gefüllte Torte auf einen Bogen Pergamentpapier, gieße die obige Masse darauf, verbreiche mit dem Messerrücken überall (vom Papier kann man es immer auf den Anfeuerand hinaufstreichen.

Aufspritz nach Belieben.

Gemüsepudding Dr Maritschek

Einen Reisreifen oder Tugelhupfform mit Wasser ausschwenken, mit in Salzwasser gekochten Kohlblatter auslegen & Lagen von Reis, get. Schwammerln Bratenresten, Speisal, Schwartgekochtes & halbweich (5 Lagen) gerösteten Kartoffelnudelmasse, Kochsalat alles gut mit Löffel legen, zuletzt Kohlblätter & für 10 Minuten im Rohr, stürzen & servieren

Die Gemüse werden wenn sie nicht übrig sind, mit Butter gut durchgedünstet.

Französische Kartoffel Lisl Maritschek

Kipfler kochen, schneiden, Form mit Butter & Brösel ausstreuen, 1 Lage Kartoffeln, 1 Lage hauchdünne Hirschfilets Gulasch wechseln dann dazwischen streuen, 1 Lage Kartoffeln, Lage geschnetzelten Schinken, Kartoffeln, obenauf Rahm mit Dotter verquirlt & im Rohr backen mit Parmesan & Salat servieren

Heimat.

Brotaufstrich für Sandwiches (Grete)

Heimat 2x durchlassen, passieren, mischen mit geriebener Käse, Sardellen

1 Pfd Sardellenbutter, wenig etwas gel. Bouillon Senf, Pfeffer, 1 Heimat dazu

---

Brotaufstrich (Del Lago) Für circa 4 Personen zum Thee. Vorher für Sandwiches gerösteter Schwarzbrot legt

15 dkg Butter flaumig abreiben, 4 hart gekochte Eier fein hacken, unterrühren, salzen, pfeffern eingelegte Sardelle (oder Sardellenpasta) 1 Pfd Senf 1/2 Knöcherl Schnittlauch dazwischen.

Brotaufstrich (Malgarity) 1/8 Butter abreiben, eine passierte Sardelle, 2 gekochte passierte Dotter in den Abtrieb mischen, gut verrühren, 4 dkg geriebener Emmentaler, 6 dkg fein gehackten Schinken, 2 dkg fein gehackte Zung. Salami darunter mischen bis zum Gebrauch kalt stellen.

Zungensalami ist besser

Orangencreme (Frau Schleinger) s. g.

20 Würfel Zucker werden auf 2 Orangenschalen fest beiderseitig angerieben.

4 Dotter mit 2 Orangensaft, 1 Zitronensaft fest abgepritzelt, dazu die eingeriebenen 20 Würfel Zucker, 1/2 Schote Vanille im Wasserbad ganz dick kochen (immer rühren, ganz dick) (Abend vorher bis hier machen) auskühlen lassen

Dann wird 1/4 l Schlagobers dick geschlagen & obige kalte Masse dazugegeben, fest verrühren, mit Schneerutte 1 Orange klein gewürfelt & 2 Bananen dünn geblättelt dazugeben.

Aufputz: 1 Orange im Querschnitt dünne Scheiben schneiden & dieselben in 10 dkg Kristallzucker wälzen, ~~auf 10 dkg~~ & auflegen. Eventuell mit Schlagobers leicht spritzen

Gansleber mit Schlagobers als kaltes Aufstrich (Frau Schleminger) s.g.

Weich gebratene Gansleber passieren (zu 20 dkg Leber = 1/16 geschlagenen Obers mit Prise weißen Pfeffer

---

Hummerbröckchen mit Mayonnaise (Frau Schleminger) s.g.

Den Saft entfernen, die ~~große~~ kleinen Teile mit Mayonnaise vermischen, die ~~große~~ entgräten Teile, gitter darüber und obenauf fein gehackten Aspik.

Stockbröckchen (Saftabgießen) Haut entfernen, in Mayonnaise die Stockteile durchmischen, Brötchen belegen, keine Butter bestreichen.

Lieb Marinelack

gefüllter Wecken

Füllte: Butter mit Senf flaumig rühren, kleine Pimpernelle, Kerbel, Zwiebel, Knoblauch, gekochtes Ei, Schinkenwürfel, Sardellenpasta, alles klein schneiden gut vermischen in das angeschnittene Brot geben, Wecken binden & an Brot anbinden damit Form & Festigkeit behält & beschweren auf Brot

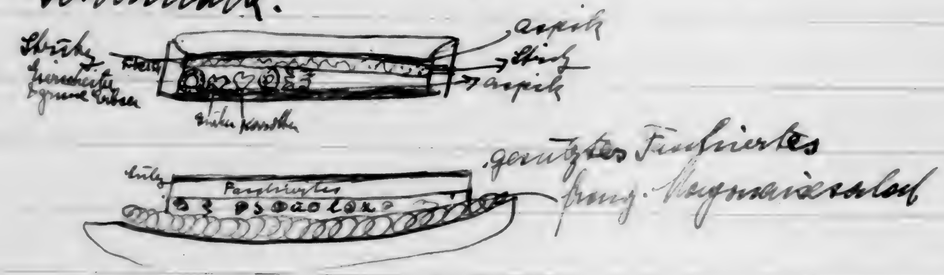
für kleinen Wecken
1 hartes Ei
Butter 2 Zinke + im Zweigenbecher
10 – Sardellenpasta
5 dkg Kerbel
Zwiebel 4 El

Schinkenwürfel Butter aufschlagen
Senf
weißen Pfeffer

Auf 8 – 10 Brötchen gemacht werden

Farbiertes in Aspik (Frau Maritschek) s.g. 2 schön

In eine verzinkte Biederlebkuchform (kleinere) gießt man flüssig gemachtes Aspik, legt erkaltet, in Formen geschnittenes gekochtes Rindfleisch, Eier, Erbsen darauf, legt gerecht geschnittenen farbierten Schinken darauf, gießt flüssiges Aspik darüber & läßt erstarren. Vor Gebrauch stürzt man auf einen Silberschnitt Mayonnaisesalat, ausgekochtem Schinken (Rinderzunge) & bis zu einigem ist



gewürztes Farbiertes
franz. Mayonnaisesalat

Mayonnaisesalat: Kartoffeln klein □ schnitzig vorkochen
Karotten, Erbsen, Zeller, Petersil klein □ schneiden in Salzwasser leicht kochen
abseihen & zerschnittenen Kartoffeln vermischen
1 Apfel □ dazu, 2-3 Gurken,
mit Mayonnaise vermischen:

Brennetorte (Frau Schlesinger)

5 Schnee schlagen, langsam 20 dkg Zucker, 20 ger. Nüsse einrühren, 20 Minuten leicht backen, erkaltet durchschneiden & füllen.

Creme: Im Wasserbade
5 Dotter
10 dkg Zucker } separiert
2 Eßl. starken Kaffee langsam dazurühren

Bereits vorbereitete Masse
5 10 dkg Butter
5 Nüsse Zucker } flaumig rühren
Obige Masse löffelweise dazu rühren

Glasur: Im Wasserbade 1/8 l Schlagobers mit 3 Rippen Zitkrchokolade ganz bis zur Creme auflösen lassen & auf die Torte gießen.

Wenn man mehr Teig braucht, nimmt man 10 Eier, 2 Tag Nüsse 2 Tag Zucker, 4 dkg Torte, machen & schneiden machen

221

Strudelteig 20 dkg Mehl, 1 Dotter, heißes Wasser, viel Salz Teig machen

Viel Fett über den bebutterten Teig geben, dann die Äpfel, die vermischten Rosinen & Zucker (eventuell Zimt) 1 Vanillezucker dazugemischt, auf die Äpfel darauf zusammenrollen, auf bebutterte Blech, und den Strudel bebuttern, in die Rohre, manchmal mit der Butter die abgeflossen ist begießen & bis der Strudel gebacken ist. Das übrige kochen und in der Rohre lassen zum warm halten & weicher werden

Suppeneinlage Schinkenreis

5 dkg zerlassene Butter oder Epoca und 2 Dotter gut abreiben, einige gekochte fein zerdrückte Kartoffeln, 5 dkg fein gewiegten Schinken, Salz & soviel Mehl dazu, daß die Masse ziemlich fest wird. Durch ein Reibeisen wie Leberreis in die kochende Suppe einbacken

(Menü Dr Maritschek)

Schwammerlsuppe, grüne Fisolen (Konserven, brauchen in viel Wasser aufsaudern, dann dünsten und viel Butter, Salz, Pfeffer in Rund kochen, dann 1/2 geschnitten, braten lassen) **Spinat mit Spiegelei, Bratkartoffeln**

Schwammerl Omelette, Salat

Omelette: 1/4 l Milch mit viel Wasser gemischt, 2 Dotter, viel Salz, Mehl soviel daß ein dünnflüssiger Teig ist, spanische Schnee Omelette herausbacken (12 Stück beiläufig) und mit Champignon die man mit 5 dkg Butter gehackten Petersil gut dünsten läßt & mit 2–3 ganzen Eiern dann vermischt, füllen.

Frau Dr Maritschek Menü

Panierte Schnitzel, grüne Fisolen, Kaiserfleischkoteletten gebrumpft & dann in heißem Schmalz recht gebraten, Kartoffelpüree, Apfelkompott

Panierte Schnitzel im marinierten Omelettenpfannl in sehr wenig Schmalz braten.

Grüne Fisolen in Salzwasser dünsten, man richtet zu 1/2 kg Fisolen, 2 Kleinzwiebeln (kleine) Zwiebeln, intarnarte nur, gibt dazu 2/2 Löffel Salz, Zucker, gibt es mit viel Fisolenwasser zum verkochen, gibt viel Mehl dazu daß es dickflüssig ist & passiert es durch Suppensieb zu den Fisolen, kocht & richtet Geschmack

dunkle Masse darauf, zum Schluß den Rest der lichten Masse. Das Ganze in sehr heißer vorgeheizter Röhre stellen, dann 1/2 abstellen & 1 1/4 Stunden langsam backen. Wenn zu früh braun wird, mit Papier bedecken.

Für kleineren Guglhupf genau die 1/2 Masse & nur 3/4 – 1 Stunde backen

Nußkranz (Dr Maritschek) s.g. aus probiert

Zuden ausgekochten Nüssen, 3 Dotter, Rosinen, Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 3 groß dünnblätterig geschnittene Äpfeln, alles gut durchmischen, zuletzt den Schnee von 3 Klar, in bekannter Form in Röhre backen

Gewürztes Fleisch (Dr Maritschek)

2-3 Karfiol dann mit starke

Einen ganz kleinen Zwiebel anrösten, Fleisch mit Paprika & Salz hinein, im eigenen dünsten lassen, zeitweilig Öl nachgießen bis Fleisch ~~nahezu~~ weich ist herausnehmen, in Portionen teilen den Saft ~~pasieren~~, bisl dazugießen, aufkochen, Fleisch hinein & 3 klein geschnittene Champignons.

Gerührter Guglhupf (Frau Schlesinger)

s.g. aber schwer

28 dkg Butter mit 50 dkg Zucker und 6 Dotter, die man einzeln nach & nach hineinrührt, eine 1/2 Stunde stark rühren, dann 3/4 Trinkglas Milch langsam dazurühren; und den Schnee von 6 Eiern & 56 dkg Mehl mit 1/2 Backpulver im Mehl vorher hineinmischen & 1 Löffel Schale, gem. so zwar, daß man immer 1 Löffel Schnee, 1 Löffel Mehl 1 Löffel Schnee, 1 Löffel Mehl hineinrührt ~~zum Schluß Backpulver~~.

Spargel, in einem Gefäß

8 dkg Lacar mit 10 dkg Zucker & 3 Löffel kaltem Wasser dünn auflösen, 1/3 tonobiger fertiger Masse dazumischen. Form stark ausbuttern, wenn man will 42 Stück geschälte ganze Mandln in der Form auslegen. Dichte Masse die Hälfte zuerst in die Form geben, dann die ganze

Apfelspalten soll man erst in Mehl einstauchen, dann erst in Teig

Eierspeis 1 Ei Nachmittags zerspritzeln, 1 Kaffl Haferflocken, 1 Kaffl Milch, Salz zerspritzeln Abends aufsperrdln, wie Eierspeis machen

Eier im Nest Geschälte Erdäpfel roh zu Brei fein und klein schneiden in heißes Kunstfett herausbacken, dann in 2 Schöpfer (1 löcherig, der andere nicht) ausdrücken, Nest schalenförmig gemacht, Eindl hineinlegen, darauf ein oben etwas abgeschnittenes hartes Ei stellen dessen Dotter mit Butter, Senf vermischt wurde, grünen fein und klein geschnittenen grünen Salat mitbringen

Englischer Kuchen

14 dkg Fett
14 " Zucker
2 ganze Eier
1 Tasse kalte Milch
35 dkg Mehl
3/4 Paket Backpulver
5 dkg Rosinen
5 " Weinberln
5 " Zitronenschale
5 " zerschnittene Kardinne

In 2 schmalen Kuchenformen bei Mittelhitze backen, herausnehmen, wieder auf normale Hitze stellen. Hält 14 Tage

Stubanken 1 kg Erd. schälen, in Wasser hineinreiben, ausdrücken, viel Salz, 1 ganzes Ei, 1/4 l saurer Rahm (zu 22 grad) 10–15 dkg Mehl, alles zusammenrühren, auf Quelle Pfanne streichen, beide Seiten knusprig backen. Mit Salat oder Mannsfüllbeer zu Tisch servieren

Spinat 1 Eßl Haferflocken in Wasser einweichen, den passierten Spinat dazu verrühren, vor dem Gebrauch, Butter dazu und Suppe oder Milch aufgießen, erspart Einbrenn & ist sehr gut

Kleine Bäckerei 1/4 Thea 1/4 Mehl 1/4 Topfen bis Eiweißschale 5 dkg Zucker — s. gut & verwendbar

1/4 kg Thea
1/4 Mehl
1/4 Topfen
bis Eiweißschale
ohne Zucker
ist noch besser

Thea in Weidling geben, Mehl darüberstreuen mit Backpulverlampfer gut durchstampfen dann Topfen, Zucker streuen — stampfen & dann am Brett kneten. 1/2 Stunde kalt rasten.

Den auf Brett ungefähr 1/2 Stunde aufgerasten

Gute Nußfülle 1/4 kg Nüsse (oder 1/2 Nüsse 1/2 Eicheln) 2 dkg Semmelbröcl, 1 Eßl heißen Rum, viel heißes Milch, 10 dkg Staubzucker, 2-3 Eßl starken schw. Kaffee (heiß) & dann warm durchrühren

Kalbsnieren in Eiermilch zu Spinat oder Salzkartoffeln (A. Schlesinger)

2 Kalbsnieren ohne Fett, wenig Zwiebel anlaufen lassen, in dünne Scheiben schneiden, anwürfen, bis Pfeffer rasch abbraten & vorstellen. dazu Eiermilchen aus 5 Eiern, mit bisschen Milch, Prise Mehl & Milch machen & füllen

Sauerkraut à la Schlesinger

1 Zwiebel goldbraun rösten, in 1 Eßl Fett, kraut ohne warmen darrichten, salzen, 1 Kaffeelöffel Kümmel beimischen 1/4 Stunde dünsten

Weißkraut à la Schlesinger

Die noch heißen Kartoffeln in heißes Fett einschneiden & viel roher Zwiebel hineinreiben

Faschierte Laberln (Frau Schleminger) s.g.
1/2 kg Schweinsschulterblatt und probiert
1 3/4 Semmeln, 1 Ei
1 kleinen Zwiebel anlaufen lassen mit Paprika solange verdünsten lassen wie Zwiebeln ganz verdünstet, dann 1/4 l Wasser aufgießen und in's kochende Wasser die Fleischlaberln circa 14 Min. hineingeben & 1 Stunde zugedeckt dünsten lassen bis nur guter Saft übrig bleibt.
Dazu Nockerln, Spaghetti oder Reis
Ohne Zwiebeln auch sehr gut, ist da rosiger
Stückl Brot Paprika (Gewürzmarke) mit Fette (eventuell 1/2 Stück Speck) gerösteten & s. wie oben

---

Kartoffelteig (Frau Schleminger)
1 kg gekochte passierte Kartoffeln, 40 dkg Mehl, 1 Ei, viel Fett.
Kleine Strudelnudelwalken, 2 Finger dick (15 cm □) jeder mit geröst. Brösln füllen, gut zumachen, in Salzwasser kochen. Gist abschreiben
im Fett anbrunsten in Stücke schneiden
zu Bratensaft s. gut
Oberdan (geröstet) zum Salat als Nachtmahl

AR 6425 Hadi Lovenbach Collection

1/5

Notebook (handwritten)
Sewing patterns

GESETZLICH
REPRAM
GESCHÜTZT

Ärmeln & Schnitt
Jacken-Pullover
Maschen
Berechnung
Rock-Schlitz

Halsausschnitte
Maßangabe
Schnittangabe
Maschen Berechnung

Schnitte
und
Berechnungen

Ärmelschnitte

einfacher Ärmel, ohne Falten, glatt, lang

Maßangaben

Handgelenk
Innere Armlänge
stärkste Armstelle locker gemessen

Ärmelschnitt

1.) Maß nehmen
2.) Papier schneiden in der nötigen Breite & Länge (stärkste Armstelle) innere Armlänge + Kugel
3.) Papier falten, Bugs **links** legen
4.) Handgelenk anzeichnen und für Passe 6 cm hoch gerade hinauf anzeichnen
5.) Innere Armlänge anzeichnen, Querstrich durchziehen.
6.) Ab Querstrich, bei stärkster Armstelle, 6-7 cm gerade herunter beim unteren Teil des Armes anzeichnen
7.) Die beiden geraden Linien (Passe und 6-7 cm herunter angezeichneten geraden Linie bei Seitenlinie des Armes) miteinander verbinden.

E 229

8.) Ärmel gleich ausschneiden bis zur Kugel (bis Querstrich)

9.) **Kugel**

In der Mitte beim Bug gemessen, ab Querstrich, 13 cm hinauf; starke Damen 13½, Herren 13½, obere Kante 5 cm gerade ab Bug redukt sowit verbleibt eine Seitenkante von 17½ cm. (bei stärkeren Armen mehr) Kanten abrunden, d. h. von oberer Kante 2½ abrunden, dann erst verschiebt man den mittleren Bug (von sich) um 2-2½ cm bevor man die Kugel ausschneidet.

Durch das Verschieben des Buges erreicht man eine Vorder- & Rückseite des Ärmels. Die mehr ausgeschnittene Seite ist Vorne.

Für Herren oder stärkere Damenarme mißt man 13½ cm in die Höhe, vom Querstrich in der Mitte beim Bug gemessen

Faltenärmel

Unter Faltenärmel versteht man einen Ärmel der bei der Kugel in Falten gelegt (auch Einnäher) für Pullover, Trachtenjäckchen geeignet, um den Körper auszugleichen d. h. wenn Hüften breiter als Schulter, verbreitern die Falten beim Ärmel die Schulter. Momentan sind Einnäher moderner als Falten

Der Faltenärmel wird genau so geschnitten wie der einfache Ärmel. Die Falten erreicht man nicht durch Weite sondern durch Höhe der Kugel. In der Mitte beim Zug gemessen 18 cm statt 13 cm, Obere Kante 10 statt 5 cm, somit sind 20 cm Seitenkante beim Ärmel. Man kann eventuell bei der stärksten Armstelle 1 cm zugeben. Bei Faltenärmel darf man die innere Armlänge nicht zu lange nehmen damit der Ärmel nicht zu lang wird.

Falterkugel

In der Mitte beim Zug gemessen 18 cm statt 13 cm für die Kugel rechnen. Obere Kugelkante 10 cm statt 5 cm, somit verbleibt eine Seitenkante von 20 cm. Kanten abrunden, dann Zug verschieben & ausschneiden der Kugel wie beim einfachen Ärmel.

Kurze Ärmel

Maßangabe = Weite bei Beginn d. Ärmels
Innere Armlänge
Äußere Armellänge

Wird genau so geschnitten wie der lange Ärmel nur die Kugel mit oder ohne Falten gewünscht werden.

Bausch Ärmel kurz

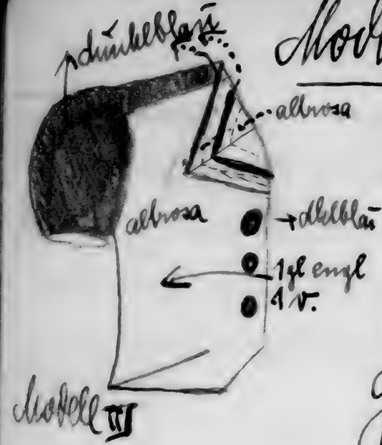
Keinen Schnitt machen, sondern nur nach Angabe stricken, d. h. Maschenanschlag bei Beginn des Ärmels, cca bei 60 mittel Ellenbg. lt Berechnung mit Musterpartie. 5 cm Passe oder 1 Nadel glatt, bei der nächsten Reihe wird jede Masche 2x abgestrickt (1x gl von vorne, Masche nicht von Nadel lassen, dieselbe Masche 1x gl von rückw abstricken, dadurch verdoppeln sich die Maschen bei der ersten Reihe. dann gerade Bluse zuzunehmen bis zur Kugel wie bei Faltenärmel.

z. B. Beginn 75 M., bei der ersten Reihe Maschen auf 150 verdoppeln & bis zur Kugel 150 weiterstricken.

Bausch Ärmel lang

Maschenanschlag bei Handgelenk
lt. Berechnung durch Musterprobe.
1. Nadel glatt, bei der nächsten Reihe
wird jede Masche 3 x abgestrickt (vorne und hinten)
& gerade ohne zu zu nehmen weiter
stricken bis zur Kugel wie bei
Faltenärmel. Innere Ärmel-
länge um 1 cm ~~Kugel~~ länger,
damit Ärmel sich bauscht.
Kugel gleichlang wie bei Faltenärmel.

235 E



Modell, Ärmel mit verlängerter Achsel

Ärmel aus anderer Farbe, oder anderem Material z. B. Angoraärmel Monogramm aus gleichem Material wie Ärmel. Die Verlängerung des Ärmels wird oben aufgesetzt bei dem fertig zusammengesetzten Pullover.

Modell I dunkelblaue Wolle
Mittelblaue Angoraärmel
" Monogramm

Modell II gelbe Wolle f. Pullover
braune Ärmel u. Monogramm
Knöpfe

Kurzer Ärmel mit verlängerter Achsel

Man schneidet einen Ärmel mit einfacher Kugel genau in der Mitte der Kugel läßt man 6 cm, dann in der Länge der Achsel angestrickt werden. Wenn man die Kugel verschnitten, muß man dann trachten daß die Achselleiste doch 6 cm breit ist & in der Mitte der Achsel liegt.

7. St.
Achsel 12½
Innere Ärmelnaht 23
A. Armkugel 4½
L. B

Maschenberechnung genauer / mit einfacher Kugel

Man kann beobachten daß der Ärmel vom Handgelenk bis zur stärksten Armstelle sich nicht nur in dem sondern auch in Maschen verdoppelt. (Bei starken Damen nicht weil es mehr Maschen sind) Maschenanschlag Berechnung = durch Auflegen der Musterprobe am Handgelenk, dann an der stärksten Armstelle kann man ~~sich~~ das zunehmen der M bis dorthin berechnen. Die zuzunehmenden Maschen teilt man nun gleichmäßig vom Handgelenk bis zur stärksten Armstelle auf. Am Besten ist es, wenn man nach der Tasse nach jedem Centimeter je 1 Masche li + re zunimmt bis man auf die doppelte Maschenanzahl kommt, dann strickt man gerade weiter bis Kugelanfang.

Kugel = Auf der einen Seite werden 1 x 6 M beim Vorderärmel & auf Rücks 1 x 2 M abgekettelt. dann nimmt man auf beiden Seiten bei jeder Reihe je 1 M ab, bis zu 10 cm Höhe von Mitte gemessen, ~~die~~ übrige Teil nimmt man nun auf beiden Seiten je 2 M ab, solange bis 8 cm übrig bleiben, die werden dann auf einmal abgekettelt.

Faltenärmel: Maschenanschlag sowie Zunehmen der Maschen genau wie bei einfachen Ärmel

Kugel = Auf einer Seite werden 6, auf der anderen Seite 3, beim Umbrechen zum abketteln. dann wird bei jeder 4. Reihe li + re je 1 M abgenommen bis zu 14 cm Höhe. ab Umbruch (Mitte Ärmel) nach 14 cm wird bei jeder Reihe (Centimeter) li + re je 1 M abgenommen bis 10 cm übrig bleiben die man dann abkettelt

Maschenberechnung bei Ärmel

Maschenanschlag durch Musterprobe Passe 6 cm gerade stricken, dann verlaufend nach je 1 cm links & rechts je 1 Masche zu nehmen bis stärkste Armstelle.

Zunehmen immer am Ende der Vorl.
Abnehmen " " Anfang " "

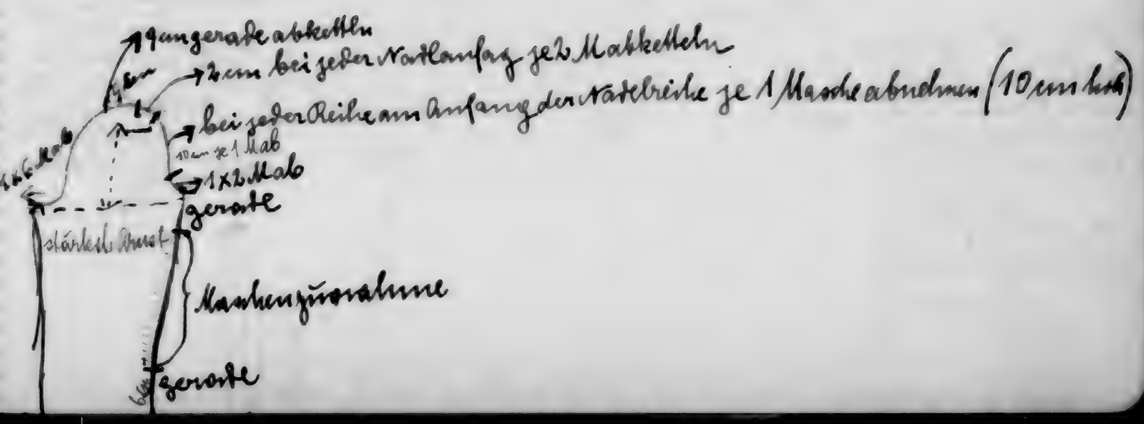
Man legt ~~sich~~ die Musterprobe bei stark. Armstelle auf & berechnet ~~sich~~, wie viel Maschen man bis dorthin haben muß & danach muß die Einteilung der Maschenzunahme bis dahin berechnet werden; immer in Abständen von je 1 cm je 1 Masche am Ende jeder Vorl zunehmen.

Man kann dabei die Beobachtung machen, daß sich das Maß des Handgelenkes bis zur stärksten Armstelle in cm:

und in Maschenanzahl verdoppelt, d.h. wenn man z.B. 50 M anschlägt, kommt man bis auf 100 M dann gerade weiter stricken bis Armloch.

<u>Armloch</u> = Auf der Vorder, der mehr ausgeschnittenen Seite 1x6 Maschen abketteln, auf der anderen 1x2 Mash abketteln dann bei <u>einfacher Kugel</u> bei <u>jeder</u> Reihe am <u>Anfang</u> der Nadelreihe je 1 M abnehmen; nach 10 cm je 2 M abnehmen am Nadelanfang bis 9 cm zum gerade abketteln, bleibt

Man muß darauf achten daß man die Ärmeln als Kugel entgegengesetzt strickt, damit man einen linken & einen rechten Ärmel bekommt.



Große Kugel-Faltenärmel

Maschenberechnung & Zunehmen der Maschen wie bei einfachen Ärmel.

Kugel = 1x6 auf der mehr ausgeschn. Seite 1x2 auf der anderen Seite abnehmen, wie bei einfachem Ärmel; dann bei jeder 4. Reihe am Anfang der Nadel 1 Masche ab, 17 cm hoch (man berechnet vom Armlochausschnitt schräg gemessen diese 17 cm) dann bei jeder Reihe je 1 Masche ab ca 2 1/2 cm hoch, den Rest gerade abketteln

Bausch Ärmel Maschenberechnung

Maschenanschlag lt Berechnung. Maschen bei kurzem Ärmel nach 8ter Nadel verdoppeln, bei langen Ärmeln verdreifachen, dann wieder stricken bis Armloch; auf der mehr ausgeschnittenen Seite 1x6 M auf der anderen Seite 1x2 M abketteln, dann Kugel bei jeder Reihe je 1 Masche abnehmen bis das Ausmaß der Kugel oca 62-64 erreicht ist.

Kugel bei jeder Reihe je 1 Masche ab bis das Ausmaß von oca 62-64 cm erreicht ist. Die Kugel dann in Falten legen oder ziehen.

Größe I		Größe II	III
Oberweite	82-86	94-96	100-105
Schluß	64-66	78	90
Hüfte	82-86	94-96	110-120
Achsel	11-12	12½	13
Rücken	32-33	35-36	

Vorderbreite mehr

Schriftweite bei Kleider bei I Größe bei Hüfte 4 cm zugeben
" " " " II " " "
" " " " III " gerade bis Hüfte

Passenpullover

Maßangabe=

J. 21
116 Oberw.
96 Schl.
118 Hüfte
20 Seite (bis Schluß)
12½ Achsel
39 Rückenbreite
40 Vorderbreite

42 Armel durchschnittelle
44 Innere Armlänge
18 Handgelenk

Oberweite (um die Brust gemessen)
Schluß (in der Mitte vorder gemessen)
Seitenlänge (abschnittelhöhle bis Schluß + Passe
Rückenbreite (in der Mitte vom Armloch gem.
Vorderbreite (eingerückt um 1-2 cm breiter als Rückbreite
Achsel (cca 1/3 von der Rückenbreite

~~Schluß~~
118 Hüfte
94 ~~Schluß~~
vord. Länge
Rück. "
Seitenlänge

136 Totale Länge b. Kleid
124 Schriftweite

Der Vorderteil muß immer breiter als der Rücken sein. Auch bei Männer & Kinder, und zwar bis zur 3er Größe um 4 cm, über 3er Größe um 6 cm breiter. Man berechnet das von allen Rundmaßen also von Schluß & Oberweite & zwar

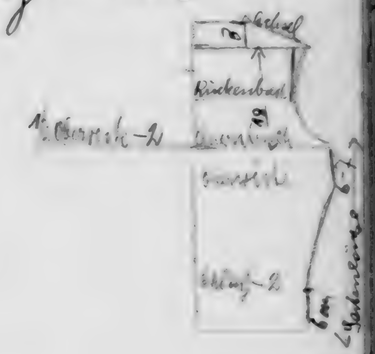
Halbe Oberweite — 2 = Rückenteil
Halbe Oberweite + 2 = Vorderteil

Man schneidet & strickt zuerst den Rückenteil. Der Passenpullover ist für starke & kleine Damen nicht geeignet.

Wie mache ich einen Passenpullover (Rückenteil)

1.) Maß nehmen
2.) Papier schneiden in der berechneten Breite. (Halbe Oberweite — 2 cm
Höhe (Seitenlänge + Armbeugel die bei jedem Passenpullover für's Papier 25 cm berechnet wird)
3.) Papier falten, Bug links
4.) 1/2 Schluß — 2 cm anzeichnen, 6 cm gerade für Passe
5.) Seitenlänge anzeichnen, Querbrich einzeichnen
6.) ab Querbrich herunter zu, bei Oberweite 6–7 cm gerade, dann mit Passe mit Strich verbinden d. h.
7.) 6 cm bei Passe mit 6 cm bei Oberweite miteinander verbinden, das bedeutet die Seitenlänge des Pullovers
8.) Armlochhöhe anzeichnen
18 cm bei Damen
19 cm bei Herren

9.) Rückenbreite anzeichnen in der Mitte vom Armloch gemessen.
10.) Armloch anzeichnen, ab Querbrich über Rückenbreite bis Achsel, ab Mitte bis Achsel um 1 cm breiter hinausschweifen
11.) Gerade Achselline ziehen, 3 cm hinauf ab Achselline, von da Achselbreite abschrägen bis Mark bis verbreiterte Achselansatz bis Armloch.
12.) Rest (ca 1/3 der Rückenbreite, geraden Strich von einer Achsel zur anderen ziehen.



E 242

Vorderteil Passenpullover

1) Papier schneiden lt Berechnung
Halbe Oberweite + cm 2
" Schluß + 2 cm
Seitenlänge + 2 5 cm für das Armloch (Papier)
2.) Papier falten, Bug links

Zeichnung

3.) Schluß +2 einzeichnen, 6 cm gerade für Passe

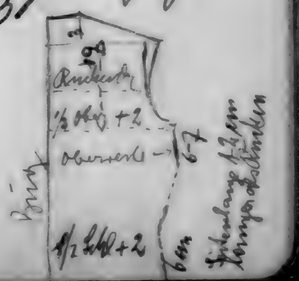
4.) Seitenlänge anzeichnen, 1–2 cm höher als Rückenteil; (beim Zusammensetzen des Futterers einhalten) Querbrich durchziehen, ab Querbrich herunter 6–7 cm gerade & diese mit der Passe mittels Strich verbinden

5.) Armlochhöhe um 1 cm höher als Rückenteil ab Querbrich

19 cm bei Damen
20 cm " Herren

6.) Vorderbreite anzeichnen in der Mitte vom Armloch gemessen.

7.) Armloch anzeichnen ab Querbrich über Rückenbreite, von da ab 1 cm bis Achsel breiter ausschreifen. Gerade Achsellinie ziehen, 3 cm hinauf, von da ab Achselbreite abnehmend schräg zum Ende der Achsel. Rest in der Mitte 1/3 1



Taillierter Pullover

Maßangabe: Oberweite
Seitenlänge (länger als Passengröße) cca 29 – 32 cm
Rückenbreite
Vorderbreite
Achsel
Kein Schluß

Zeichnung

Bei Maßnehmen kann man kombinieren. Achsel 1/3 von Rückenbreite + durch die 1 cm Rückenausschreifung wird mittleres 1/3 größer. Vorderbreite ist um 1–2 cm breiter bei ?

Ist es für eine starcke Dame besser das Kleid in einem zu stücken? nein

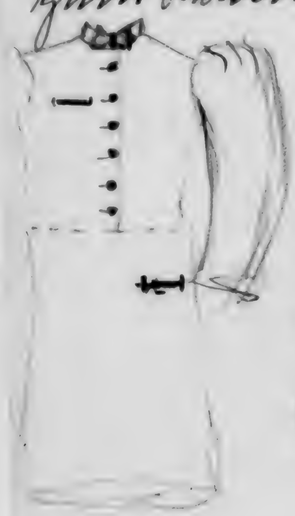
oder Bluse & Schoß separat in der Mitte zusammengenäht? ja

oder Schoß auf einem Gürtelband & separat Jumper? nein

Da beim Sitzen eine größere Weite erforderlich ist, so ist die Weite des Rockes bei 118 cm Hüfte = 155 cm angenommen. Ist die Form des Rockes so, dass er einwärts unten weiter abstehet?

Der Schnitt ist nach gemessenen Maßen gemacht.

Die Arbeit selbst ist beim Anprobieren & Zuschneiden schlecht ausgefallen. Wäre es angezeigt, ohne Rücksicht auf die große Arbeit die Vorderteile neu zu machen und als Kleid bis zum Halsausschnitt zu sparen & bis Taille durchzuknöpfen?



Die fertigen Teile waren vorerst für ein Kleid & nicht als Bluse gedacht, daher der tiefere Ausschnitt. Der Wollvorrat war $\frac{28}{16}$ y 44 cm breit, davon sind noch 20 Ctm übrig. Sind die genügend für die weitere Arbeit mit Schoß.

Bei 7 per Werktag ergeben 35 M = 10 cm = 1 cm = 3½ Std.

zu als Probestück 2,9 – 3½ cm

zu kontrollieren, Schnitt ohne 1 cm mittleres ⅓ cm breiter bei?

E 246

Wie nimmt man bei Weiten Kleidern den Ausschnitt am Rande oder mehr innen?

ab?

sticht man mehr manchen zum einen Besatz nach innen zu haben? (spitzer Ausschnitt)

Auch bei runden Halsausschnitt die Abnahme, der Achselbeginn beendet sein?

Um Gelegenheit zu Auslassung über die abgeschlossene Stelle Seite zu nehmen oder ein Unterwerk einzunähen?

T. 00. 1. P. 00

ist
an konstitutionellen
Lokalitäten die 1 cm
Zwischenraum
Breite bei?

über als Saumzugabe
1 1/2 - 3 1/2 cm

247 E

Rückenteil

1) Maß nehmen

2) Papier schneiden in der nötigen Breite & Länge (1/2 Oberweite – 2 cm, Seitenlänge + Armlochhöhe

3) Papier falten, Bug links

4.) Seitenlänge anzeichnen, Querstrich durchziehen
Seitenlänge länger als bei Passenpunkt, ca 30–32 cm

5.) Armlochhöhe 18 cm bei Damen

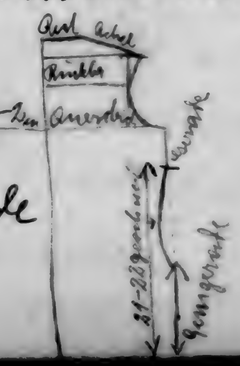
6.) Rückenbreite anzeichnen (in der Mitte vom Armloch gemessen

7.) Armloch anzeichnen, gerade Linie ab Mitte Rücken hinauf, ab Mitte 1 cm nach unten ausschreifen abb Querstrich über Mitte bis Achsel

8.) Achsel abschrägen, ab Achsellinie 3 cm hinauf. Achsel abschrägen.

9.) Rest gerade.

Zuletzt wird die Seitenlänge taillirt d. h. vom Beginn nach oben erst 9 cm gerade, dann vom Knie angemessen 21–22 cm ausschreifen, dann gerade bis Armloch



Vorderteil sowie bei Passenpullover
jedoch ohne Schluß; Seitenlänge länger als Rückenteil

Vorderteil: Zum Unterschiede vom Rücken
4 cm breiter als Rückenteil
Seitenlänge 1-2 cm länger als Rckteil,
Armlochhöhe 1 cm höher als Rckteil
alles andere wie beim Rückenteil

Maschenberechnung für Passenpullover

Man legt ~~sich~~ die Musterprobe beim Rückenteil bei der Passe auf, & berechnet ~~sich~~ den Maschenanschlag. Dann legt man die Maschenprobe bei der Oberweite auf & kann sich dadurch berechnen wieviel Maschen man bis dorthin zunimmt. Durch das Auflegen der Maschenprobe bei der Rückenbreite kann man das Abnehmen des Armloches berechnen. Passe bis Achs.

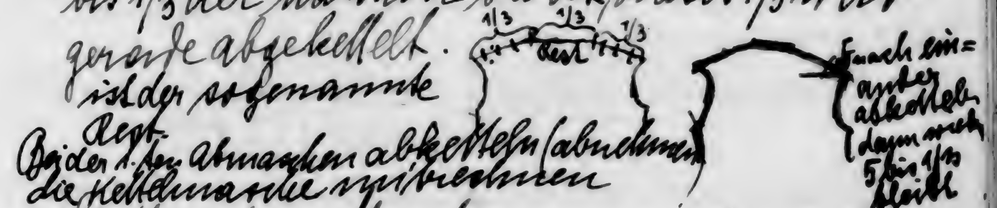
Man legt die Musterprobe in der Mitte vom Armloch auf u. um wieviel Maschen man weniger als bei der Oberweite hat, wird dann beim Beginn des Armloches abgenommen. Und zwar 3-4x verlaufend zuerst mehr & dann weniger & dann gerade weiter stricken bis zur Höhe des Armloches (Achselbeginn) vorher nimmt man 2 M zu, um den 1 cm der hinausgeschweiften Achsel (Schulterbreite) zu bekommen

Genauere Erklärung, man legt sich die Musterprobe bei der Hand an & berechnet so den Maschenanschl. ist das Muster gebügelt so legt man es einfach auf (nicht dehnen) ist es ein Muster das nicht gebügt ist, so dehnt man es so weit auseinander daß es nicht verzerrt wird; dann legt man die Maschenprobe bei der Oberweite an, somit kann man das Zunehmen der Maschen von Hasse bis Oberweite berechnen. Man teilt die zunehmenden Maschen auf beiden Seiten gleichmäßig auf, dann legt man die Maschenprobe bei der Rückenbreite auf und kann so das Abnehmen der Maschen beim Armloch berechnen d. h. so viel Maschen als man bei der Rückenbreite als bei der Oberweite weniger hat werden abgenommen. Man nimmt die Maschen auf beiden Armlöcher auf geteilt ab & zwar so: zuerst mehr, dann weniger z. B.: = 10 M ist gleich 5-3-2 dann strickt man zur Achsel (zum bei der Schweifung zunehmen) nach 18 cm Armlochhöhe hat die Achsel abgenommen. An jedem Anfang der Nadel werden 5 M abgekettelt bis 1/3 der M übrig bleibt. Lassen sich die M nicht genau auf 1/3 teilen, so bleibt das größere Drittel als Rest.

Vorderteil. Beim Vorderteil Maschenanschlag zunehmen der M, so wie abnehmen der M beim Armloch, genau wie beim Rückenteil. Legt man das Armloch abgenommen, so richtet man sich mit den Maschenabnehmen nach der Façon des Halsausschnittes, je nach dem Halsausschnitt strickt man gerade weder. Vom Querbruch (Spitz 4 Ctm, ⊔ 10 Ctm, Rund 10, Hoch 14) teilt man die M genau in der Mitte, gibt die Hälfte der M auf eine andere Nadel zu arbeitet zuerst den rechten, dann den linken Teil. Nun nimmt man die Maschen für den Hals ausschnitt ab & zwar berechnet man sich wie viel M man abnehmen kann:

Abschrägung der Achsel:

Nach 18 cm = Armlochhöhe (Achselbeginn) an jedem Anfang der Nadel 5 M abkettelt bis 1/3 der Maschen bleibt, dieses 1/3 wird gerade abgekettelt. ist der sogenannte Rest.



Bei der 1. den Abmaschen abkettelt (abnehmen) die Kettelmasche zuerst rechnen

Läßt sich die Maschenanzahl nicht genau durch 3 teilen, so läßt man das mittlere 1/3 (der Rest) als das größere gelten

Vorderteil

Maschenberechnung Passenpullover

Maschenanschlag & Zunehmen der Masch genau wie Rückenteil berechnen.

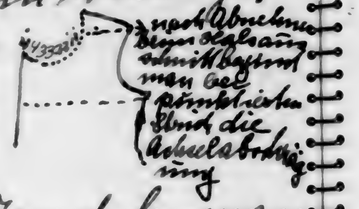
Abnehmen beim Armloch dito, dabei kann man bemerken, daß es mehr Maschen sind als beim Rückenteil. Je größer die Größe, desto mehr Maschen

1. (Schablonenmäßig sind es meistens 18 M.) genau berechnet kann man bis auf 1/3 der ganzen Vorderbreite abnehmen. Für Konfektion kann man beim Rücken nachsehen was dort ein Drittel ausmacht. Achsel ist gleich 1/3. Nun teilt man das Abnehmen der Maschen für den Halsausschnitt je nach Facon des Ausschnittes

Bei Halsausschnitt gilt wird das Abnehmen der M gleichmäßig eingeteilt

Bei Halsausschnitt wird einfach bis auf 1/3 abgenommen

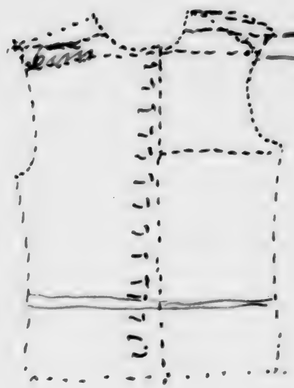
Bei " rund werden die abzunehmenden M folgendermaßen eingeteilt: man nimmt erst mehr, dann weniger ab z. B. 18 M teilt man so ein



Hat man die M für den Halsausschnitt abgenommen, so beginnt man nach dem Armloch die Achsel abzunehmen d. h. man kettelt so lange immer 5 M ab bis alle M abgekettelt sind. Beim Halsausschnitt wird, wenn man mit dem Abketteln der Achsel beginnt, nicht mehr abgenommen

Alle Ausschnittabnahme (Maschenabnahme) muß fertig abgenommen sein, wenn man an beim Armloch die Abschrägung der Maschen beginnt. Die Maschenabnahme beträgt immer 1/3 der Maschen-Zahl

werden beim Vorderteil Armloch abgenommen Abhilfe = beim Abketteln strickt man nicht immer 2 & 2, sondern 4 & 4 Maschen ab, dadurch nimmt man 3 Maschen auf einmal ab. das Armloch wird genügend zusammengezogen und ist nicht zu groß.



rötlich gekennzeichnete Häkelstiche 7 mer Nadeln rechts 9 cm = 3 M Beginn

Beginn 13-14 cm, bei groß. Brust nach Belieben Rundung bei Maschenanzahl wie zuvor 15, (bei den Kniepfoten) dann

dann strickt man weiter bis 6 cm vom Halsausschnitt Beginn, und beginnt die Achselabnahme (55 M.) zuerst 14, 14, 12, 15, 15

Maschenberechnung für taillierten Pullover

Maschenanschlag laut Berechnung durch Musterprobe

Rücken = 9cm gerade stricken, dann 4M nach je 1cm je 1 Masche abnehmen. dann 6cm gerade. dann die 4 Maschen nach je 1cm je 1M wieder zunehmen, dann gerade weiter bis Armloch. Das Abnehmen beim Armloch berechnet man sich wie beim Passenpullover durch Auflegen der Musterprobe am Rücken. (In der Mitte vom Armloch gemessen) Armloch, Achsel wie bei Passenpullover.

E 252

Vorderteil = Den Vorderteil taillirt man wie den Rückenteil, doch kann man mehr Maschen zu, als abnehmen d. h. 4 Mab bei Schweifung, dann 6 cm gerade, dann 5-6 M. je nach der Brustweite zu nehmen.
Falls lockerer gewünscht, um Brust mehr zu nehmen.
Armloch, Achsel & Ausschnitt wie bei Passenpullover

Halsausschnitte

werden immer ab Querstich gemessen

Spitz = 4 cm ab Querstich abschrägen bis Achselbreite

Rund = 10 cm ab Querstich abrunden bis Achselbreite

Viereckig = 10 cm ab Querstich abecken bis Achselbreite

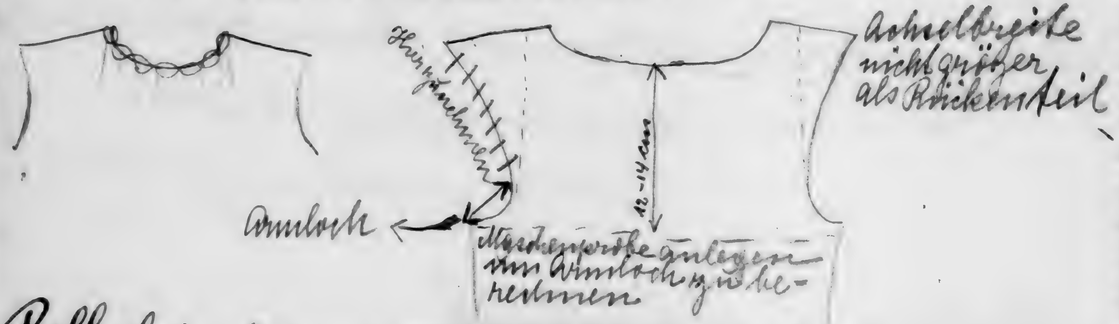
Hochgeschlossen = 14 cm ab Querstich abrunden bis Achselbreite
Schlitz nicht vergessen!

Rollkragen Ausschnitt

Vorderteil ab Querstich 14 cm abrunden bis Achselbreite
Rücken nicht gerade,

Halsausschnitt gezogen = Man nimmt den Schnittentsprechend genügend Maschen beim Armloch ab, doch nimmt man bis zur Achsel verlaufend auf beiden Seiten nach je 1 cm links & rechts je 1 Masche zu. Die Achsel bleibt in derselben Breite wie beim Rückenteil. Die dazu aufgenommenen Maschen fallen hiermit auf den Halsausschnitt den man ausrunden muß. Die Ausrundung wäre nun viel zu groß um den Hals. Nur dadurch daß man mit eingefädelten Faden auf Halsweite zusammen zieht oder mit festen Maschen einhäkelt.

Hübscher Halsabschluß =
Man häkelt 3 Streifen feste Maschen, flicht einen Zopf & näht ihn als Kante am Halsausschnitt an.

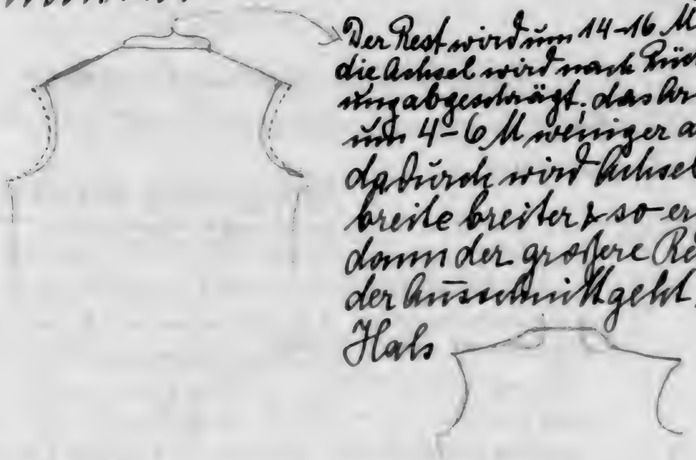


Rollerl bei hochgeschlossenen Pullover, Jacke
Man zählt die Maschen des Halsausschnittes, schlägt um ca 10 M mehr an & strickt auf 1 Seite verkehrt, auf der anderen glatt, dadurch rollt sich der Streifen von selbst ein, ca 2 1/2 bis 3 cm breit.

sondern 15 cm ab Ansatzbruch abrunden bis Achselbreite

Ausschnitt gerade bei Hals

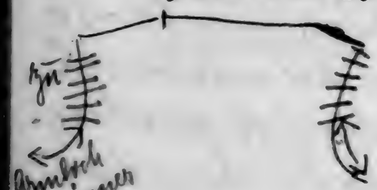
Man nimmt beim Armloch (Vorderteil) um 4-6 M weniger als berechnet ab. die Achsel wird nach Maß abgeschrägt, das mittlere Drittel (Rest) wird gerade abgekettelt. dadurch, daß man beim Armloch weniger abgenommen hat, ist der Rest bedeutend größer (ca um 14-16 M) als die beiden Achseln, die normal wie bei Rücken abgeschrägt werden. Die Vorderbreite ist dadurch breiter, das nimmt aber der Hals wieder auf.



254 E 2

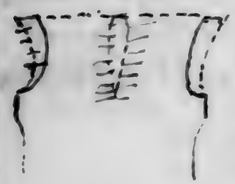
Americ. Ausschnitt II. Art nur für schlanken Hals
macht breiten Hals.

Man nimmt beim Armloch lt Berechnung durch Musterprobe ab, doch wie bei gezogenem Halsausschnitt links & rechts 5-Maschen zu. Die Achsel wird wie bei Rückteil abgeschrägt, der mittlere Rest fällt durch das Zunehmen der Maschen bedeutend größer aus, wird abgekettelt. Als Abschluß häkelt man 1 Reihe feste Maschen, die man dann umlegt & annäht. Man darf beim Rückenteil den Schlitz nicht vergessen.



Beim Häkeln überspringt man bei den Ecken 1-2 feste M, damit ein schöne Ecke heraus kommt.

Gerafter Ausschnitt



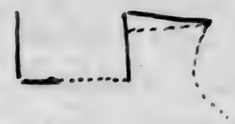
Man nimmt beim Armloch bis zur Vorderbreite ab & strickt dann nicht gerade wie bei den anderen Armlöchern, sondern nimmt auf beiden Seiten nach je 1 cm - 1 M zu. Armlochende, schrägt die Achsel ab, wie beim Rückenteil; der Rest (das mittlere Drittel) das durch das Zunehmen der M bedeutend größer geworden ist, kettelt man gerade ab. Bei der fertig zusammengenähten Ware, zieht man einen Faden 2x der Länge nach hinauf hinunter, rechts & links vernähen, durch, & rafft dadurch den Halsausschnitt zusammen. Macht schlank.

Halsausschnitt berechnet man sich nach der Achselbreite. Man sieht beim Rücken nach, wie viele Maschen man in der Achsel hat und die Differenz der Maschen von der halben Vorderbreite bis Achsel wird dann für den Halsausschnitt verwendet & zwar werden immer dieselben Anzahl von Maschen für Halsausschnitt verwendet.

Bei spitzen Ausschnitt teilt man sich das gleichmäßig ein. z. B. 15 Maschen auf 15x einteilen bis vor Achsel. es bleibt dadurch die Achselbreite; die werden dann nach 1 cm Armlochhöhe wieder abgeschrägt d. h. man kettelt auf der Armlochseite solange je 5 M ab, bis alle Maschen abgekettelt sind.

E 255

Bei ⊔ Ausschnitt werden die Maschen auf einmal abgekettelt bis Achselbreite & dann stickt man gerade weiter bis Armlochhöhe, nach Armloch, Achsel abschrägen d. h. immer 5 & 5 abketteln bis alle abgekettelt sind



Runder Ausschnitt ⌣ Man nimmt die Masch vorläufend als zwar zuerst mehr, dann weniger damit sich die Rundung ergibt; dann gerade bis Achsel. Nach Armlochhöhe, Achsel abschrägen

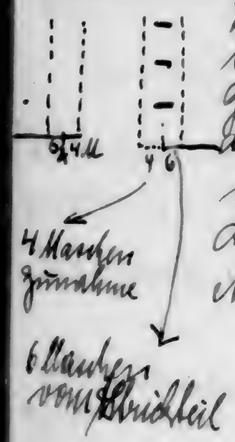
Die Maschen werden bei runden Ausschnitten bei jeden Anfang der Nadel zuerst mehr, dann weniger ab bis

Gehäkelter Schlitz bei gestrickter Bluse bei Herren Kleider, Garnitur

Man teilt die Maschen auf 2 Nadeln & strickt jeden Teil separat weiter (10 - 12 cm lang). Zuletzt häkelt man auf einer Seite des Schlitzes 3 Reihen feste Maschen, auf der 2ten Seite 1 Reihe Feste 1 Reihe Knopflochbeere & weiter 1 Reihe Feste

Knopflöcher gehäkelt = Rückreihe nach einer Reihe ~~Knopfloch~~ Feste macht man für die Knopflöcher 4 Luftmaschen dann Feste, wieder 4 Luft beim Zurückgehen beider 3. (in Reihe Feste) häkelt man in das entstandene Knopfloch um 1 Feste mehr hinein als man vorher für das Knopfloch Luftmaschen nahm. Aber bei 4 Luft = 5 Feste

Gestrickter Schlitz Man teilt in der Mitte die Maschen & strickt jeden Teil separat, dabei schlägt man beim Schlitz (in der Mitte 4 M zu), & 6 Maschen vom gestrickten Muster, sodass man für den Schlitz auf jeder Seite 10 Maschen hat und arbeitet in den Schlitz (ca 10 cm) auf der rechten Seite die Knopflöcher ein, die andere bildet den Unterbau. Man strickt den Schlitz gerillt.



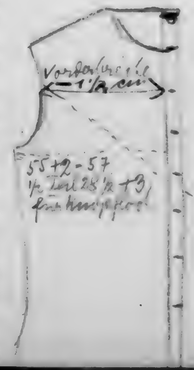
Jacken & Westen

Weste mit spitzen Ausschnitt

Jacke hoch geschlossen, mit oder ohne Kragen

Rückenteil = wie bei geschweiften Pullover

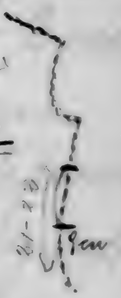
Vorderteil = halbe Oberweite + 2 cm zuzüglich 3 cm für Knopf resp. Knopflochleiste dabei muß man jedoch bei der **Vorderbreite** 1½ cm pro Teil abziehen, damit sie durch die Knopflochleiste nicht erweitert wird. Man ~~nicht~~ die Vorderbreite als Knopflochleiste zieht 1½ cm ab



Vorderbreite als Knopflochleiste gemessen, abzüglich 1½ cm = d. ist die Hälfte der Knopflochleistenbreite
z. Bspl = bei 110 Oberw = ½ Vorderteil ist so zu berechnen
→ 55+2 = 28½ + Knopflochleiste 3 cm = 31½ cm

Seite ab Ende 9 cm & 12 cm wie bei taillierten Pullover ausschreiben aber, ab 9 cm vom Beginn einschreiben ab Beginn 21–22 cm wieder ausschreiben.

Bei Übergarken muß man die Vorder & Rückenbreite um 1–2 cm breiter als das wirkliche Mak nehmen, die Ärmel um 1 cm breiter. Die Ärmeln müssen beim Handgelenk mit 4–6 cm breiter sein, bei der stärksten Armstelle um 2 mal als normal weiter. Die Ärmelhelgehören mit Polsterln erhöht.

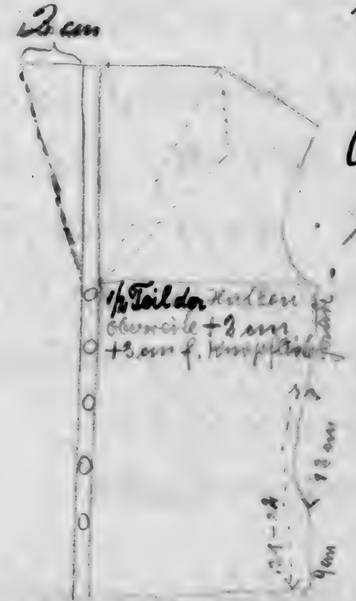


E 258

Reversjacke

Rückenteil = Wie bei taillierten Pullover oder Jacke

Vorderteil = Halbe Oberweite + 2 cm in die Hälfte teilen + 3 cm für Knopflochleiste bis Armlochquerbruch, genau wie Jacke. Ab Armloch in der Mitte beim Knopfloch verlaufend 1-2 cm zugeben für Revers. Armloch ausrunden wie immer, Achsel abschrägen, Rest gerade. Dieser Rest ist nun durch die 1-2 cm größer.



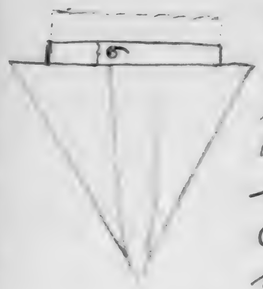
Je nach der Breite des Revers kann man verlaufend ab Querbruch 1-4 cm für Rev. zugeben. Bei 2 cm ist die beilaufige Maschenzunahme ab Querbruch nach hinauf verlaufend 8 Maschen.

Strickt man Reversjacken, so muß man besonders darauf achten daß man ein Muster verwendet daß man auch auf der Rückseite verwenden kann, oder ein Muster daß auf beiden Seiten als Muster erscheint. Anfernfalls müßte man als Armlochzunehmen, wie bei spitzen Ausschnitt verlaufend abnehmen bis Achselbreite, das Revers laut Schnitt stricken & extra (Naht gedeckt) annähen. Am besten ist es, man schneidet vom Reversjackenschnitt das Revers herunter, so daß man gleich den Schnitt vom Revers hat.

Reversschnitt zum separat arbeiten abschneiden; schöner wirkt das angestrickte Revers.

Sehr vorteilhaft besonders für starke Damen ist es, wenn man, bei Weste oder Jacke, vorne, in der Breite des Revers durchlaufend als Beginn, einen Brunteinsatz in einem Muster strickt, daß auf beiden Seiten als Muster erscheint. z. B. 1 zl, 1 r bei jeder Reihe versetzt, oder auf beiden Seiten glatt, dadurch kann man das Revers gleich mitstricken & außerdem strecht dieser Brunteinsatz sehr. Die Jacke aber weiter wirkt

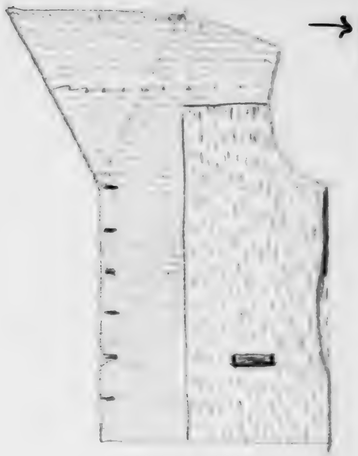
Jacke Herrenfacon



Kragen = gerader Streifen 6 cm breit/wenn einfach. Länge vom Kragen vom 1/2 Revers — 1/2 Revers. Will man eine Herrenfacon Jacke, so macht man dieses Revers sowie anschließend Rückteil für die Auflage separat stricken, gestürzt annähen. dabei macht man berücksichtigen daß man 2 entgegengesetzte Teile hat. außerdem macht man auf diesem Teil auch die Knopflöcher einarbeiten. Die Schneiderin kann dann zwischen diesen beiden Teilen, Vlieseline einlegen. man soll auch beiden Schultern bei der Lein hinausgeschreiften Stelle, mehr Masche zunehmen, damit die Schneiderin die Schulter gut wattieren kann, eventuell schrägt man die Schulter nicht zu sehr ab, (anstatt 5 M — 7 M) dadurch wird die Achsel nicht so schräg, die Jacke bekommt die moderne kantige Schneiderlinie. Die Ärmel für solche Jacken müssen im Kaum dient bedeutend breiter sein als bei Pullover (ca 20 cm) Ärmel bei starker Stelle um 1-2 cm weiter, Kugel ohne Falte einnähen.

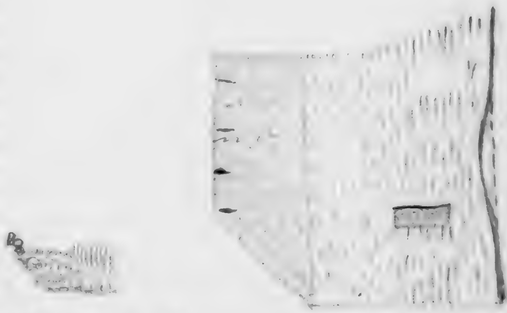
Muster für solche Jacken = Wabenmuster, Nadelstreifen, kleines Hahnenfußmuster, Rechtsmuster, Strickstich

dem gewählten Muster stricken



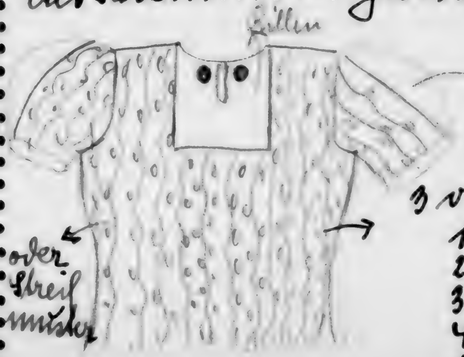
→ z. B. die Weste mit Revers glatt, glatt stricken, Taschen ebenso, die Taschenteile, Rücken, Ärmel Fischgrätenmuster

z. B. Maschen für 1 Teil 75 M. davon 50 mit Muster, 25 für Westeneinsatz.



Wenn man beim Westeneinsatz eine Ecke machen will so muß man bis zur richtigen Weite der Jacke rasch zunehmen am besten jede Kettelmasche verdreifachen, d. h. die " von vorne glatt
von rückw glatt
Fäden verlegen, die Masche abheben, wenden & als Kettelmasche abstricken am Anfang der Kett.

Da als Westeneinsatz anderes Muster als Jacke ist, muß als beginnendem Zunehmen im Muster der Weste bis Beginn des Jackenmusters gestrickt werden

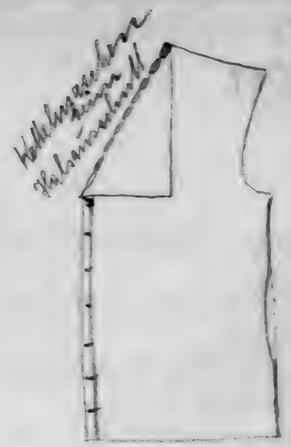


Garnknäuel aus Ährenmuster

oder

3 v. beginnen, 3 v. enden

1. Reihe 3 ver, 1 M, 2 M engl zusch, 1 v. v.
2. " 3 gl, 2 v
3. " 3 v, 2 M gl von vorne zusch, 1 M i. p. v.
4. " 3 gl, 2 v
5. " wie 1 Reihe

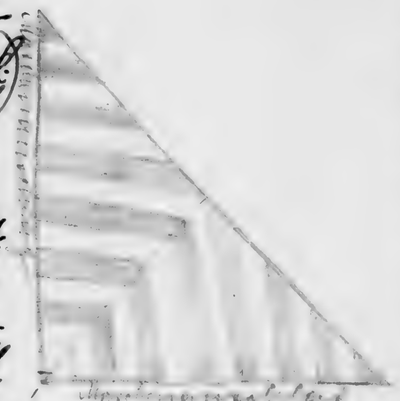


Dreieck-statt Revers ist ein Ausschlag der mehr wie ein ausgeprägtes Dreieck aufliegt & extra gestrickt & angenäht werden muß.

1.) Man schlägt Maschen nach dem Halsausschnitt an, d.h. man zählt die Kettelmaschen ab, dann strickt man immer hin & her & wenn möglich in einem Muster das sich nicht rollt (1gl, 1r, verzogen) In jedem Nadel Anfang strickt man 2 Maschen zusammen, solange bis keine Maschen mehr da sind; eventuell kann man die Kettelmaschen beim Halsausschnitt auffassen (~~ooo~~ so daß der innere Teil der Kettelmasche nicht gefaßt wird und mehr dem Dreieck aufliegen kann) und das Dreieck gleich anstricken.

Zierdreieck für Revers, Taschen

Man schlägt ca 80–100 Maschen an & strickt 2 gl, 2 v. (glatte Maschen) Rückseite gedeckt. Dann zeichnet man sich mit einer anderen Farbe die mittleren 2 Maschen an. man soll mit gl beginnen & mit glatt aufhören. Am Beginn jeder Reihe werden 2 M zusammen gestrickt. In der Mitte beider 1. den Reihe die 2 mittleren Maschen & bei den nächstfolgenden Reihen die mittleren 3 Maschen zusammenstricken aber immer im Muster (wenn 1 Ste der 3 mittleren glatt, kommt glatt zusammengestrickt, wenn verkehrt wird verkehrt zusammengestrickt). Will man eine Tasche, so macht man 2 kleine Dreiecke die man zusammenmacht.



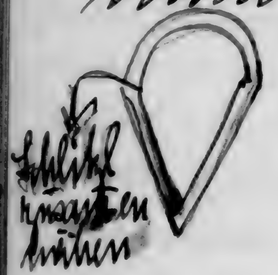
Anfertigung bei Sportpullover oder Herrenpullover bei Hals & Ärmel oder armelloser Damenpullover

Das Armloch muß bei armellosen Pullover um 2 cm sein als bei Pullover mit Ärmeln.=
= 18 mm 20 cm sein
19 " 21 " "

Halsausschnitt = Man faßt beim fertigzusammengenähten Pullover die inneren Kettelmaschen [illegible] mit 4 Stumpfstrickmaschen auf (1 oder mehr auffassen) damit es nicht einzieht. Dann strickt man dasselbe Muster wie Passe in der Mitte 3 cm breit. Dann kettelt man ab, legt die 3 cm zu & näht sie an. Bei Spitzen in Spitz ziehen. Bei Armloch das Gleiche doch 1 cm breit, dann biegt man ihn in die Hälfte (umbiegen) und näht ihn an.

Will man die glatten Maschen engl. abstricken (wenn passen soll)

so kann man nicht in der Runde, sondern muß mit bei Hals-ausschnitt ab Achsel hin & zurückstricken & das überwach. aus-standene Schlitzerl, zusammen-nähen (an der Achsel)

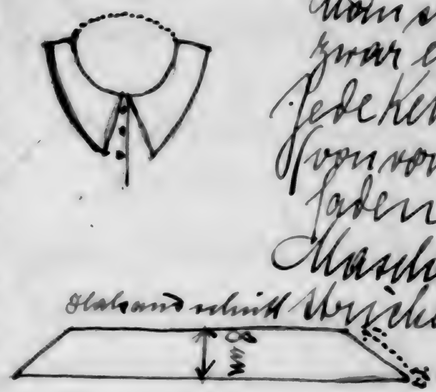


Ärmeln bei Herrensachen nicht mit Falten, Handgelenk dem Maße entsprechend, Passe & 14 cm Bügelhöhe beim Bügemessen. bei Sommer ebenso, bei Kostümjacken 2 Mantel Handgelenk besonders breit & ohne Passe erweitert bis zur stärksten Armstelle

Bei runden Rücken oder starken Schulterblättern Rückenteil (Armlochhöhe) höher als Vorderteil

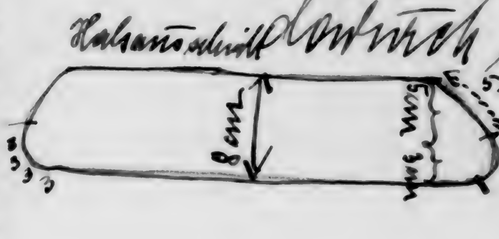
Kragen spitz

Maschenanschlag = Maschen bei Halsausschnitt abzählen & 10 Maschen zugeben. Man strickt immer hin & zurück & zwar ein Muster das sich nicht rollt. Jede Kettelmasche wird x abgestrickt. Von vorne gl abgestrickt, legt den Strickfaden zu sich vor & hebt die Masche nochmals ab ohne abzustricken) nach 8 cm Breite, abketteln.



Kragen rund

= Bubikragen = Maschenanschlag & Zugabe wie bei spitz Kragen, dann 5 cm zunehmen, dann 3 cm wieder abnehmen, d. h. je 3 M. abnehmen bis 3 cm erreicht dadurch entsteht die Rundung.



Rollkragen = ein gerader Streifen in der Halsweite. Man strickt ca 15 cm hoch & näht den Kragen dann extra an x

Nahtränder verbinden x

Man darf bei Rollkragen nicht vergessen daß man auch den Armeltheil des Jumpers ausspinnet.

Zu stricken in gleichen Muster wie Passe 1 gl, 2 r, oder 1 gl, 1 r, verkehrt.

Will man die glatten Maschen engl. abbrechen, so muß man einen geraden Streifen stricken & zusammennähen. strickt man die gl Maschen einfach ab, so strickt man den Kragen rund auf 4 Strickennadeln

Kleines Rollkragerl = gerader Streif 5 cm breit nach Halsausschnitt & 10 M mehr stricken dann annähen. Schluß im Pullover Rücken

Viereckiger Ausschnitt

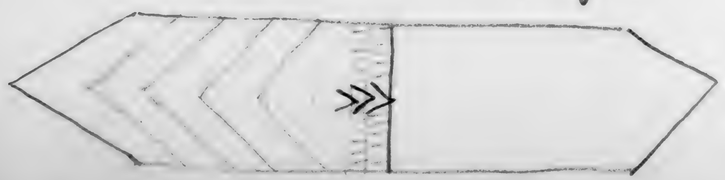
Schale plissiert = Man schlägt aus dünner Wolle (Mohair oder Angora) Maschen je nach Schalbreite an, dabei berücksichtigt man die Plisse (10 cm breiter als man Schale haben will) jedenfalls ein Muster das sich nicht rollt (auf beiden Seiten glatt) & plissieren lassen. (1 Teil schwarz, 1 Teil weinrot) oder andere Farbenzusammenstellungen.

2½ kg Knäuel Mohair wolle von jeder Farbe, 120 Maschenanschlag auf 5 mm Nadeln glatt abdamdeln, beschlichten. Stäbchenplisse 8 mm der Länge nach mit es ist vorden plissieren laufenfig 80 X 110

Sehr dicke Nadeln, 60 breit stricken

Gehäkelter Schal = Man schlägt Luftmaschen an in der Breite des Schals, häkelt bis in die Mitte in jede Masche 1 Stbchen in der Mitte 1 St, 2 Lftm, in selbe Lückerl noch 1 Stbch, dann bei den folgenden Reihen wird jedes 1.te Stäbchen übersprungen damit der Schal in der gleichen Breite bleibt. in der Mitte kommt in Lückerl 1 St, 2 Lftm, 1 Stbch.

Dünne Wolle (Mohair oder Angora 5-7 dkg 3-4 Knäuel 4-5 dg



Babysachen Nicht Maß nehmen am Körper sondern von mitgebrachten Sachen Schnitt abnehmen.

Jäckchen = Armloch ist im Verhältnis zu anderen Größen des Jackerl zu groß, das ist aber unbedingt notwendig.

Strampelhoserl

Spielhoserl

Kleiderln

Zusammensetzen der Pullowerteile

Beim Zusammennähen des Pullovers benützt man Windelstiche, doch sticht man mit der Nadel nicht gerade, sondern schief. Man kann dabei die Naht falls durch Kettelmasche ausgedehnt, etwas einhalten. Dies ist besonders bei Kleidern notwendig, damit sie nicht zipfen. ~~stört~~ Bei Muster die am Rande gestört sind (z.B. Pepitamuster, näht man mit Rückstichen mit Nähk zusammen.

Die Ärmelnaht wird gegenüber der Seitennaht um ca 2 cm vor versetzt; dabei kommt die mehr ausgeschnittenen Seite des Ärmels nach vorne. Man näht die untere Hälfte des Ärmels ein, die obere Hälfte bleibt frei. So einnähen daß immer die inneren Kettelmaschen gefaßt werden, bis 2 cm über die Hälfte des Armloches einnähen, ist das Muster am Rande

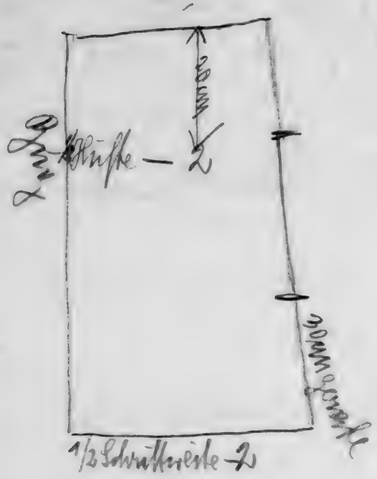
gestört, dann mit Rückstichen nä=
hen & Naht fertig auseinander
bügeln. Man steckt nun den obern
Teil des Armels, bei Faltenärmeln
die Falten, an gewünschter Stelle, stecken
& dann erst einnähen.

Die Falten kann man als
Abnäher oder Falten legen & einnähen.
In der Mitte der Achselnaht eine Hohlfalte
& 1 Falte links, 1 Falte rechts von der
Hohlfalte (von der Mitte ca 3 cm) Wenn
als Abnäher gemacht ist, müssen die
Abnäher erst genäht werden bevor
der Ärmel eingenäht wird.

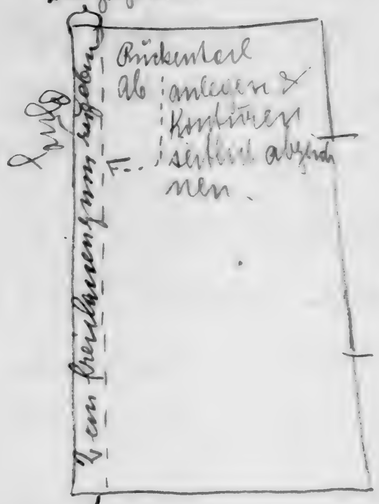
Beim Annähen einer Knopflochleiste legt man die Leiste ca 1-2 mm über die Arbeit und näht sie mit Rückstichen an. dabei muß man die Leiste ausdehnen & die Kante der Jacke einhalten

E 269

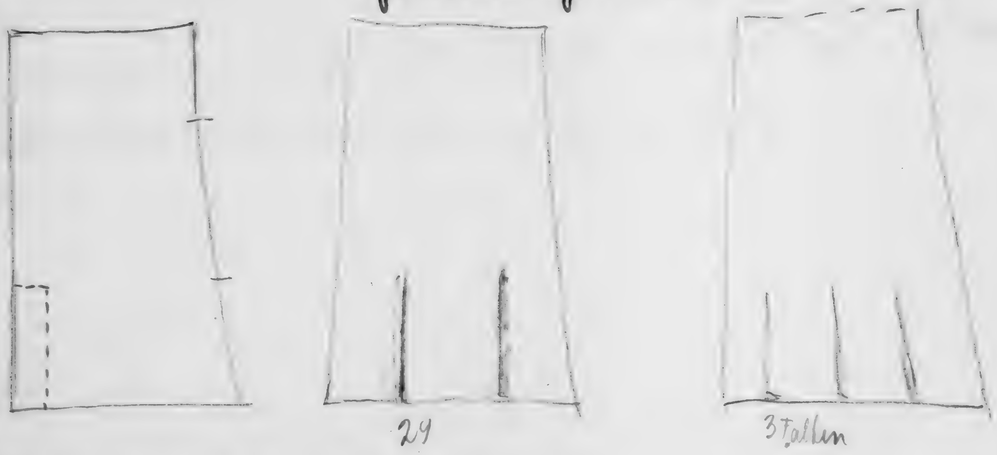
Schnitt Rückenteil



Schnitt Vorderteil



Rückteil hierauflegen, damit Vorderteil breiter wird, dann Konturen genau abzeichnen, ausschneiden



Marian-Rock Vorderblatt Schrittweite = 33 inch = 84 cm } Schrittweite 160 cm
Rückblatt " 30 " = 76 cm }
Man berechnet die Schrittweite indem man die Hüftweite + 1/2 davon zusammenrechnet. 115 : 3 = 38 153 cm (als Beispiel Marianne Hach) (64 Länge)

Rock: Maßangabe

= Schluß z.B. 94
Hüfte 118 an der stärksten Stelle, 20 cm unter Schluß
Schrittweite 122
Rocklänge 80 vorne, hinten 82

Beim Rock muß genau wie bei dem Pullover der Vorderteil breiter sein als der Rückenteil u. zwar bis zur 3er Größe um 4 cm und über 3 Größe um 6 cm größer. Die Schrittweite berechnet man durchschnittlich 120 cm. Mit Hüftweite über 120 cm ist Schrittweite & Hüftweite gleich.

Bei 0 oder sehr kleinen Größen, nimmt man die Schrittweite ca 116 – 118 cm, damit die Abträgung von Hüfte bis Schritt, mit zu schrägt.

Wie mache ich einen Schrägrock

1) Alle Grundmaße berechnen (Schluß, Hüfte, Schrittweite)
2.) Papier in nötiger Breite & Länge schneiden, (Rocklänge 88, Schrittweite 122 (61-2))
3.) Papierfalten, Bruchlinie
4.) Schrittweite anzeichnen 25 cm – 30 gerade hinauf von unterster Kante
5.) Schlußanzeichnen (1/4 Schluß – 2)
6.) Hüftweite ca 20 cm unter Schluß (1/4 Hüfte – 2) anzeichnen
7.) Seitenkonturen d. Rockes anzeichnen Ab 30 cm (vom Rockrand über Hüftweite bis Schluß (1/4 Schl – Hüfte 20 cm)

E 270

Rockvorderteil: 1) Papier schneiden um 4 cm breiter als Rückenteil (Hüfte, Hüfte, Taille +2, Länge)

2) Papierfalten, Bug links

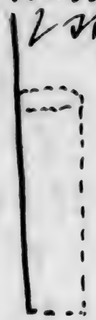
3) Dann legt man den gefalteten Rückenteil am Papier rauf, daß in der Mitte beim Bug 2 cm frei bleiben & zeichnet die Seitenkonturen des Rockes ab.

4) Rocklänge beim Rückenteil bei starken Damen um 2 cm länger

Ausarbeitung wie bei Stoffrock auf Gürtel und wenn zu weit einarbeiten auf Gürtel.
Den breiteren Seitenteil einhalten.

Rock mit Falte Man berechnet sich den Maschenanschlag durch Musterprobe & schlägt um ca 50 M je nach Faltentiefe mehr an als berechnet.
Dann strickt man gleich weit nach Schnitt für die Falte, weiter bis zur Faltenhöhe. Dort kettelt man die 50 M Mehranschlag genau in der Mitte ab & strickt dann nach Schnitt weiter.

Diese 50 Maschen bleiben in einer Schlaufe auf der Rückseite hängen
1 strickt nach Schnitt weiter, dann kann man sie dann nach Belieben einlegen. Man kann auch 3 Falten einlegen zu je 30 Maschen also 90 Maschen mehr anschlagen



Zwickel nur im Rückenteil 5x zu je 3 zusammenstricken

Wenn jemand länger wünscht, teilt man den Rückteil in 3 Teile & strickt je 3 Maschen zusammen, dadurch nimmt man je 10 Maschen bei je 1 Zwickel ab & zwar nimmt man je 3 M nach je 1 cm zusammen.
Besser ist die Schoß ohne Zwickel. Eventuell zuletzt Zwickel abstecken & nähen.

Schlitz bei Schoß: Seitwärts frei lassen 1 Reihe feste Maschen, besetzen & Drücker. Schoß auf Schlitzband geben.

Kleiderschnitt

Maßangabe

Oberweite z.G.	110	
Schlitz	96	
Hüfte	118	
Schrittweite	124	(62-2-60 Rck, 62+2-62 Vorder)
Vorderbreite	40	
Rückenbr	39	
Achsel	12½	
Seite vom Armloch bis Schlitz	20	
Rocklänge von Schlitz bis Rockbeginn	82	vorne, rücks. Seite
totale Länge	126	rücks. Mitte

Wie mache ich einen Kleiderschnitt?

Rückenteil = 1.) Papier schneiden in nötiger Breite, Länge Schrittweite, totale Länge.
2.) Papier falten, Bug links
3.) Schrittweite anzeichnen, 25-30 cm
4.) Rocklänge anzeichnen, gerade Querstrich
5.) Auf Querstrich Schlitz anzeichnen, durchziehen
6.) Hüftweite anzeichnen ca 20 cm unter Schlitz
7.) Seitenkontur d. Rockes anzeichnen ab 30 cm über Hüftweite bis Schlitz
8.) Seitenlänge anzeichnen ab Schlitz bis Armloch. Oberweite berücksichtigen. Querstrich durchziehen.
9.) Armloch anzeichnen
10.) Rückenbreite anzeichnen, Mitte vom Armloch gemessen
11.) Armloch anzeichnen, ab Querstrich über Rückenbreite bis Achsel ab Mitte 1 cm hinaus ausschweifen.
12.) Achsel abschrägen, 3 cm höher, Rest gerade.

Vorderteil

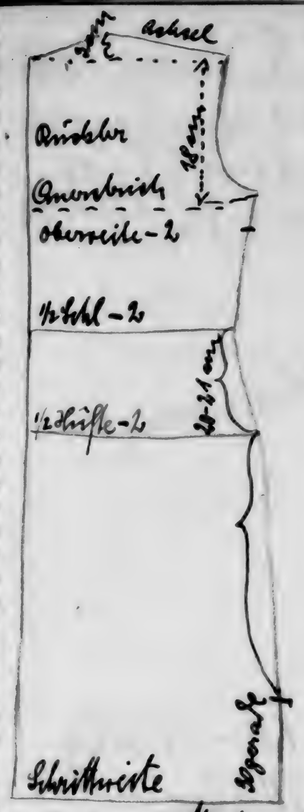
Papier um 4 cm breiter als Rücken, 1 falten, Bug links.
Dann legt man den Rückenteil auf Papier so auf, daß in der Mitte (Bug) 2 cm frei bleiben, zeichnet die Seitenkonturen des Kleides bis Armloch aus, (2 cm höher als Rückenteil) Querstrich durchziehen, Armloch, Vorderbreite wie Pullover

Spitzenkleider aus 3fach gedrehter dünner Kammwolle, mit 3/4 Falten

Rock ohne Falten, Schrittweite 120-122 — 4"

Musterprobe auf der Kehrseite gut feucht bügeln, Muster auflegen, Maschen berechnen, wie bei anderen Kleidern.

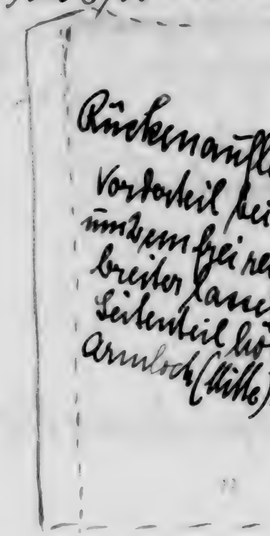
cca 50 dkg mit weiten kurzen Ärmeln oder mit langen Ärmeln mit einfacher Kugel



z. B. bei 35 M Musterprobe
130 bei Schritt
88 " Schluß

42 M abzunehmen
daher auf jeder Seite
vom ab 30 gerade bis
Schluß je 1 M

Vorderteil
2 cm frei bleibend beim Auflegen des Rückenteilschnittes beim Bug bis Armloch. Beim Armloch 2 cm höher das Seitenteil wie beim Rückenteil, Querbruch durchziehen, oben wie bei Pullover, Seitenteil beim Nähen einhalten.

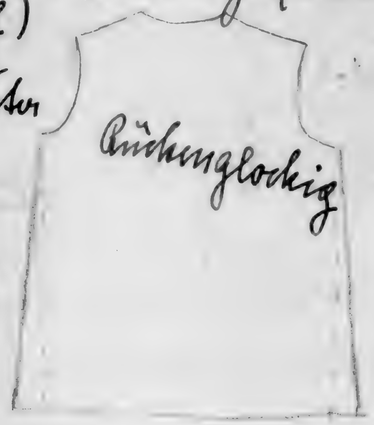


Rückenauflegen
Vorderteil bei Bug um 2 cm frei respekt
breiter Ärmel
Seitenteil höher
Armloch (Mitte) höher

E 273

Bettjäckchen

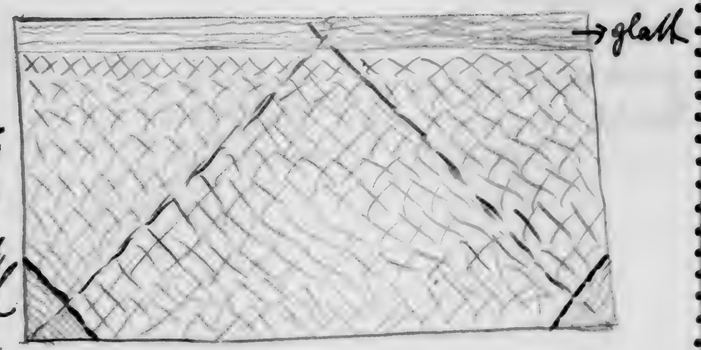
arbeitet man lose, d. h. man nimmt die Oberweite recht locker gemessen. Der Schluß wird nicht berücksichtigt, so daß die Jacke lose hängt, (seitlich gerade oder glockig)

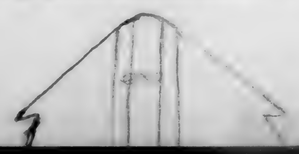


gestrickt aus 3facher Zephirwolle 15–20 dkg
gehäkelt " " " " 30 dkg

Bettjäckchen

dickere Wolle
stärker wie Berliner Wolle, mit 4–5er Nadeln
140–150 Maschen für starke, ca 120 M für normale Figuren



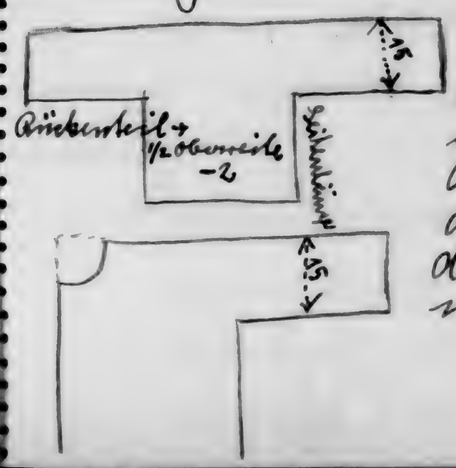


Rechteck stricken, mit ca 120 Maschen mit starken Nadeln stricken, legt es dann zusammen d. h. man biegt für den glatt gestrickten Schalkragen ca 6 cm um & beiden Ärmeln die Leiten für die Maschetten. Vorne näht man gehäkelte Schnüre mit Pufferln an.

Zeichnung

Bettjackerln in Kimono aus 3facher Zephirwolle

Man schlägt die Rückenmaht an, arbeitet bis Armloch & schlagt links & rechts die Maschen für die Ärmeln dazu. Die Ärmeln strickt man ca 15 cm (halbe Armelweite) hoch. Beim Vorderteil das Gleiche, so daß man bei den Ärmeln 2 Nähte hat die man zusammen näht.



E 274

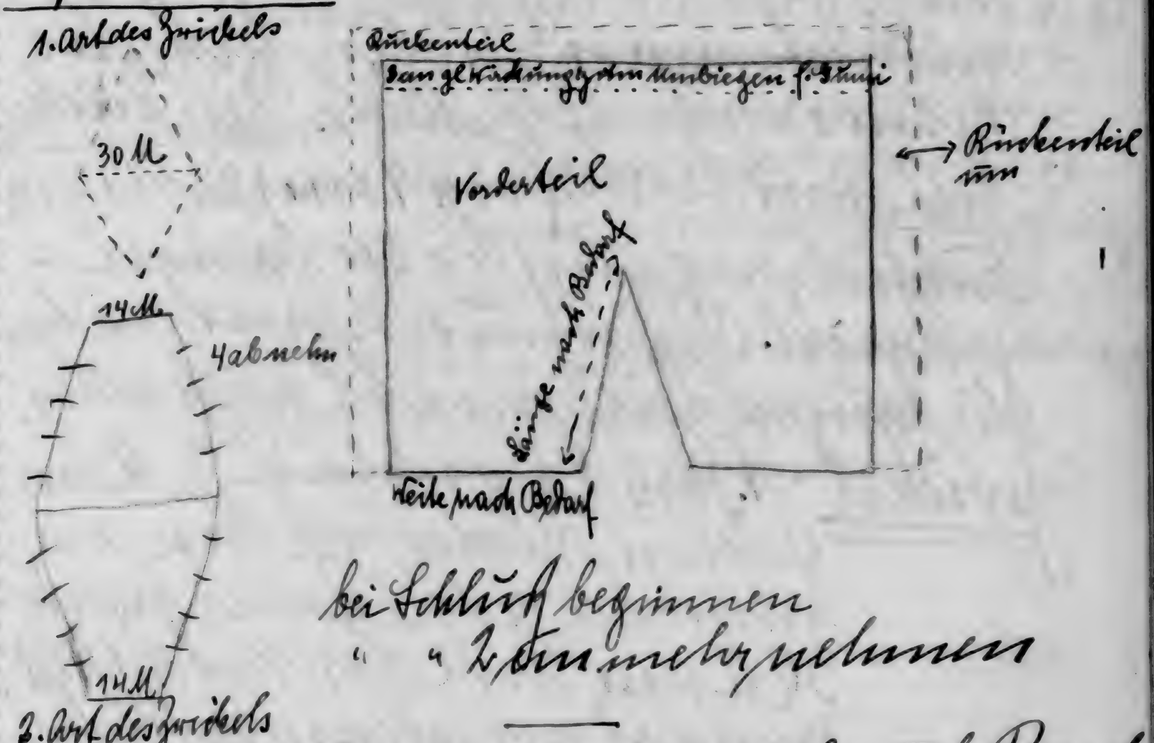
Ärmelo

gerader Streifen glatt, glatt, Stickerei für Manschetten zusammen nähen.
2 x Ärmellänge + Rücken

Gestrickte Damenhose aus Perlwolle (stark gedreht) oder grünschildwolle 3fach

25-30 dkg, Strickmaschine 2 1/2, Strickart 1 gl, 1 verk, die glatte Masche engl, Rückseite gedreht.

1/2 Schluß − 2 = Vorderteil
1/2 " + 2 = Rückenteil

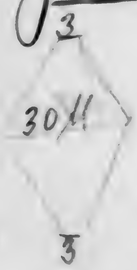


bei Schluß beginnen
" " 2 Sm mehr nehmen

Maschenanschlag laut Berechnung durch Musterprobe und den Schluß (Musterprobe gedehnt auflegen) Schluß 2 cm weiter als

sonst. Dann strickt man cca 3 cm in glatter Wirkung für den Gummizug, dann strickt man das Mittelteil gerade bis zur Fußteilung teilt die Maschen in der Mitte & strickt nun jeden Fuß separat dabei nimmt man in der Mitte des Beines verteilt 5 M ab. Der Rückenteil wird breiter (cca 4 cm) & bis zur Fußteilung um 2 cm länger gestrickt. Beim Zusammenmachen die längere Seitenmasche einhalten.

Zwickel: 1. Art: Man schlägt 3 M im gleichen Muster wie Hose an, nimmt bei jeder Reihe bis auf 30 M am Ende der Nadel 1 M zu. Dann wird am jedem Nadelanfang 1 Masche abgenommen bis wieder auf 3 Maschen

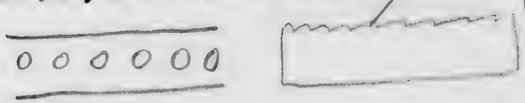


oder

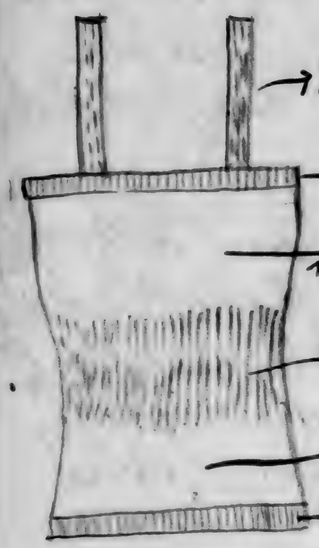
2. Art: Man schlägt 14 M an, nimmt in Fußlänge auf beiden Seiten der laufend 4 M zu, bei der nächsten Fußlänge wieder ab.

Mauszähne bei Gummileisterl (Hosen, Röcken etc.)

Man strickt cca 3 cm in glatter Wirkung & macht dann 1 Reihe Lückerl d. h. 1 M, 2 M zusammenstricken, dann bei der nächsten Reihe Muschel als Maschen abstricken dann 3 cm in glatter Wirkung weiterstricken. bei der Lückerlseite wird dann umgebogen & dadurch entstehen die Mauszähne.



Zeichnung



→ Träger 1gl, 1 v bei jeder Reihe versetzen

→ 3 cm breit, 1 gl, 1 v, jede Reihe versetzt damit nicht rollt.

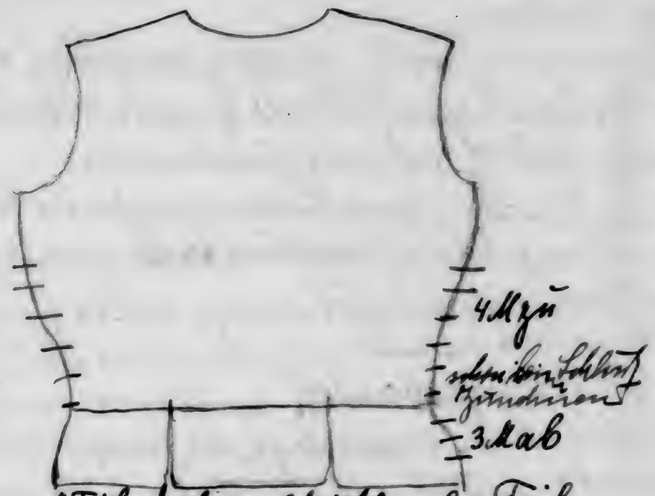
→ in glatter Wirkung gestrickt

→ 1 gl, 1 v, mit ganz dünner Nadel cca 5 cm ~~1 gl~~ Rückseite gedeckt.

→ in glatter Wirkung gestrickt

→ 3 cm breit, 1 gl, 1 v jede Reihe versetzt, damit nicht rollt.

Trachtenjackerl in Pepita Muster



3 Teile teilen, Schöße jedes Teil separat anschlagen und am Schluß vereinen, damit Sache eckig im Schluß wird, ohne als Schluß zunehmen.

Zeichnung

Berechnung = Das Schoßerl des Trachtenjackerls ist nirgends in 3 Teile gestrickt (geschlitzt), man muß damit bei jedem Teil es extra den Maschenanschlag berechnen. Der mittlere Teil wird ganz gerade gestrickt, die seitlichen Teile werden auf der Innenseite gerade bis der Außenseite etwas einzeschweift d. h. auf der Außenseite werden verlaufend 3 M abgenommen.

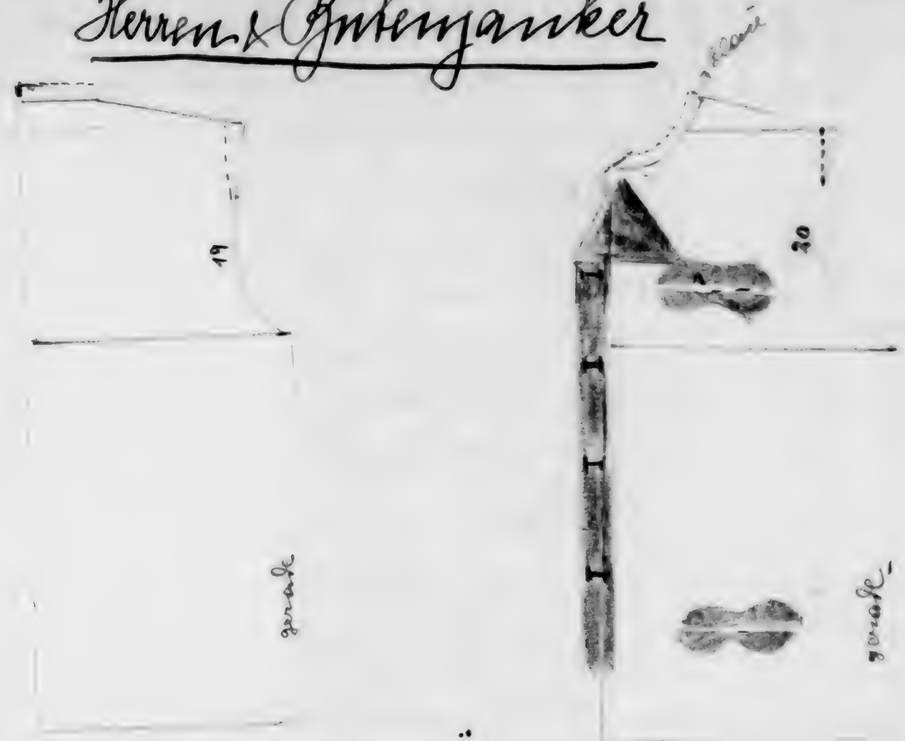
E 276

Dann nimmt man alle 3 Teile auf 1 Nadel zusammen & arbeitet weiter. Das Anlegen bei der stärker. Armmasche & somit das Zunehmen der Maschen bis dorthin, sowie das Abnehmen der Maschen beim Armloch, ganz wie bei den anderen Jacken.

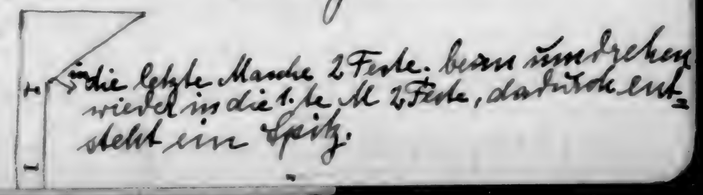
Der Rückenteil wird nur in der Taille eckig gearbeitet, d. h. die ersten, die man bei boullierten Pullovern gerade arbeitet, entfallen, also beim Schluß schon zunehmen.

Beim Vorderteil wird auf der Seite beim Schoßrand wieder wie beim Rückenteil abgenommen & beider Knopflochleiste gerade gearbeitet. Die Knopflochleiste arbeitet man extra & näht sie nachher an, jedoch nicht nur bis zum Schluß. Die Leiste wird nicht angebindelt, sondern mit Rückstich angenäht, d. h. man legt die Knopflochleiste 1 mm über den Rand & näht sie an, dabei hält man die Jacke ein & die Leiste wird ausgedehnt. Man muß aber die Leiste kürzer arbeiten! Ist der Hals ausgeschnitten nicht fest genug, so hält man ihn mit festen M. aus. Als Abschluß strickt oder häkelt man mit dem selben Muster, wie Knopflochleiste ein kleines Stehkragerl oder aus Spitzenbrücken einen Schlußgenkragen in der Farbe der Leiste, die aus einer der Farben der Jacke gemacht wird.

Herren & Buben anker



Der Rückenteil & die Ärmeln müssen immer ohne Muster gestrickt werden (am besten 1 gl 1 v, glatte M. engl) beim Vorderteil am besten Gopferlmuster oder einfärb. Fensterlmuster. Man strickt wie eine Jacke, hochgeschlossen, jedoch ohne die 3 cm Knopflochleiste: diese wird dann extra gestrickt oder gehäkelt & angenäht. Man arbeitet sie so, daß man oben 3 cm nach Armloch die Leiste auf ein Dreieckerl erweitert, daß dann ausgebogen wird.



E 277

Als Abschluß arbeitet man ein gehäkeltes 3 cm breites Stehkragerl (anhäkeln, dann nach innen umbiegen & annähen) & die Ecke hineinstoßen ▭.

Bei den Taschen macht man mit gleicher Wolle wie die gehäkelte Leiste eine Verzierung in der Form eines Blattes, die dann aufgenäht wird.

Farbe z. B. Jacke grau, grüne Leiste, Kragen
Tasche " " " Aufsatz
eingesetzt

Die Knopflochleiste kann man um ca 6 cm kürzer arbeiten als die vordere Kante der Weste & beim nähen wird die Knopflochleiste ausgedehnt & die Kante eingehalten.

Herren mit dicken Bauch arbeitet man die Seitenlänge nicht zu nehmend, sondern gerade. Wenn Schurz schmäler, Brustteil breiter, dann zunehmend.

Herrenpullover wie Damenpullover ab Passe bis Armloch zunehmen

Herrenwesten Seitenlänge gerade ohne Passe

Herrensanker " " " "

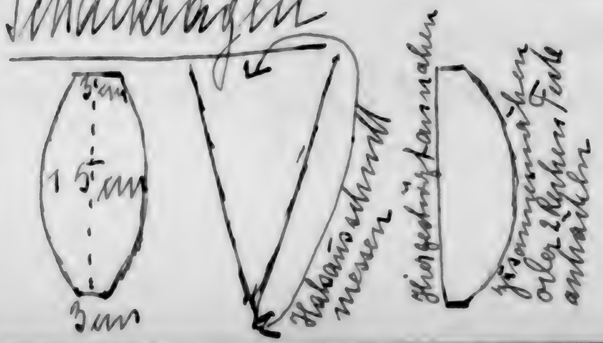
Morgenrock für Herren mit Schalkragen gehäkelt aus pannelhaarfarbener Wolle in der Stärke der Berlinerwolle aber doppelt genommen. Taschenrand, Spitzenrand & Schalkragen aus dick Negerbraunen Wolle — Die Wolle kann auch mit aus 1 Faden sein, der aber in der Stärke ist wie 2 Berliner Wollfäden

Winter 2 Stäb, 2 Fäste bei jeder Reihe versetzen (keine hochgz. Stäbchen.

Man arbeitet die Jacke wie eine lose Weste, doch gibt man bei den 2 Vorderteilen 3 zunehmen, weil man keine Knopflochleiste anarbeitet.

Halsausschnitt ca 4 cm ab Querbrieg, abschrägen bis Achsel. Zuletzt arbeitet man aus Negerbraunen Wolle den Schalkragen

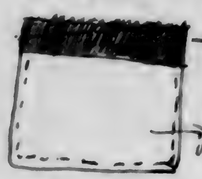
Schalkragen



Man mißt den Halsausschnitt bis zur Mitte ab, dann arbeitet man so, daß man mit ca 3 cm beginnt & dann ver=

laufend bis zu 15 cm zunimmt & dann ab Mitte wieder bis zu 3 cm abnimmt. Schalkragen in der Mitte zusammenlegen & die beiden Kanten zusammennähen oder 1 Reihe Perle probieren & gestickt anmachen.

Taschen, werden extra gearbeitet & zwar obenauf aufgenäht



Ärmel = wird weiter & mehr gerade gehäkelt der Rand Negerbraun

Zum Verschluß werden Ornamentpriesterchen verwendet & 8 cm Schnüre aus denen man Verzierungen macht

Maschenberechnung bei Kleid

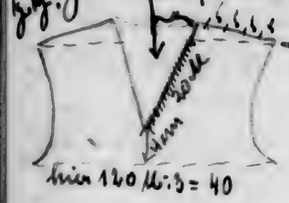
Maschenanschlag durch Auflegen der Strickprobe bei Schrittweite. 30 cm gerade hinaufstricken, dann legt man die Musterprobe am Schluß auf & kann so berechnen wie viele Maschen man bis dorthin abnimmt d. h. man teilt die Maschen auf beiden Seiten des Rückens gleichmäßig auf. Dann wird die Maschenprobe über Oberweite aufgelegt, so daß man daraus ersehen kann wie viel Maschen man bis Armloch zunimmt. Wie viel Maschen man für das Armloch abnimmt kann man berechnen daß man die Musterprobe bei der Rückenbreite auflegt & zuerst mehr abnimmt, dann weniger, dann gerade Mitte weiter stricken bis Ausschreibung, wo man 2 Maschen auf jeder Seite zunimmt, dann beginnt Achsel abschrägend d. h. an jedem Anfang der Nadel je 3 M abketteln & so oft bis 1/3 der Maschen übrig bleibt.

Vorderteil

Maschenanschlag wird bei Armloch genau so berechnet wie bei Rückenteil. Ab Armloch muß man jedoch den Halsausschnitt berücksichtigen d. h. bei spitzem Halsausschnitt strickt 4 cm nach Armloch ab Anzerbrich

Gerade weiter

z.B. Breite des Stoffes = Breite des Drittels abnehmen bis zur Achselabschrägung



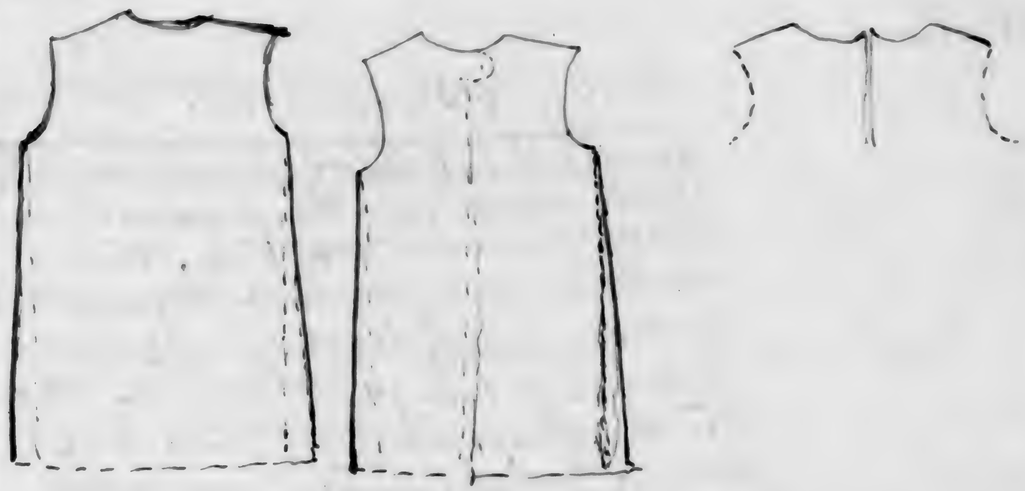
bei runden Ausschnitt 2 ⊔ 10 cm
als Querstich bei Armloch

bei Hochgeschlossen 14 cm als Querstich

abdeckt nimmt man so viel Maschen als bis 1/3 von der Vorderbreite (Rest) übrig bleibt d.h. das halbe mittlere Drittel das ist die Hälfte vom Rest wird bei jedem Ausschnitt abgenommen bis zum Beginn der Abschrägung der Achsel

Kulliackerl (Angora = 25–30 Knäuel)
Muster das sich mitlauft

Man schneidet einen Schnitt wie für eine lange Jacke (vom Schluß 20 cm) nicht taillirt sondern vorn kurzer nach hinten länger im Rücken mehr, beim Vorderteil weniger zunehmend. Die Ärmeln werden ebenfalls viel weiter gemacht wie bei Outlooper (Fledermaus Ärmel mit eingenähten Einnäher)



E 281

Handschuhe stricken.

Man schlägt auf 4 Nadeln je 16 Maschen auf (Durchschnittsland.)
Zur Manschette strickt man ca. 30 Reihen 2 rechts, 2 links dann glatt weiter bis zur Daumenhöhe. Von der ersten Nadel strickt man dann die ersten 12 Maschen auf einen andern andersfarbigen Wollfaden. Mit dem Handschuhmaterial glatt weiterstricken bis zum Fingeranfang.
Man beginnt mit dem kleinen Finger auf der entgegengesetzten Seite wie der Daumenschlitz. Man nimmt von der 2. + 3. Nadel je 9 Maschen, verteilt sie auf 3 Nadeln à 6 Maschen und strickt hoch bis zur halben Nagelhöhe, dann auf jeder Nadel abnehmen (2 zusammenstricken) die letzten 3 Maschen jeder Nadel auf eine Stopfnadel ziehen und vernähen. Nun strickt man 3 Runden glatt und beginnt mit dem Goldfinger, indem man 8 und 8 Maschen abnimmt und in der Mitte zum grossen Finger 4 Maschen neu aufschlägt. Die so entstandenen 20 Maschen auf 3 Nadeln verteilen und genau wie den kl. Finger stricken.

Zum grossen Finger nimmt man erst die 4 für den Goldfinger neu aufgeschlagenen Maschen auf nimmt 7 und 7 Maschen von jeder Nadel dazu, schlägt zwischen grossem und Zeigefinger wieder

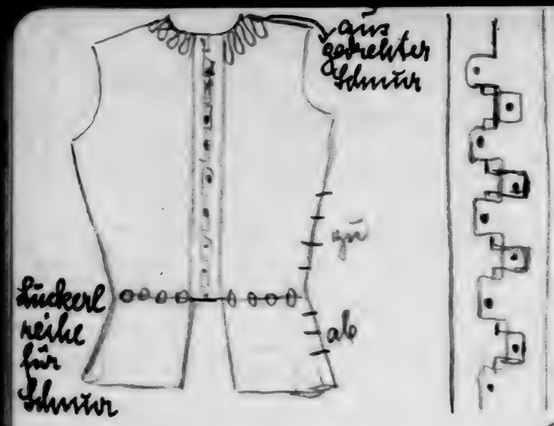
E 282

4 Maschen neu auf und die so entstandenen 22 Maschen wieder auf 3 Nadel verteilen und stricken.

Zum Zeigefinger nimmt man wieder erst die 4 aufgeschlagenen Maschen vom grossen Finger und die übrig gebliebenen 16 Maschen beider Nadeln. So entstehen 20 Maschen, die wieder auf 3 Nadeln verteilt und gestrickt werden.

Beim Daumenstricken vorsichtig den eingestrickten Faden ausziehen, man nimmt auf je 1 Nadel 12 Maschen, verteilt diese 24 Maschen auf 3 oder 4 Nadeln und strickt genau so wie die anderen Finger

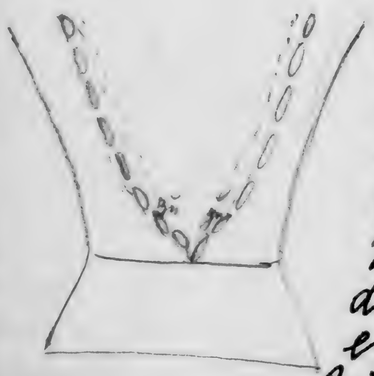
Wind 16/12
Amen 39
darbude 42
Th Wolf



Trachtenjacke mit aparter Trachtenjacke-Knopfverschluß

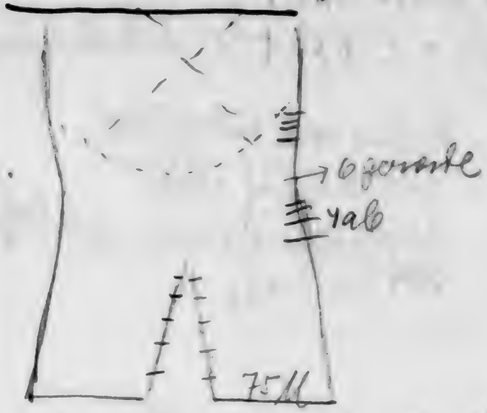
Man strickt Trachtenjacke **ohne** Knopflochleiste. Aus grüner Wolle häkelt man die Knopflochleiste entgegengesetzt, so daß man sie 1x auf der linken & 1x auf der rechten Seite schließt (Feste M häkeln) Streifen 10 feste Maschen hoch, 240 Stäbchen breit, dann eine Lasche mit Knopfloch. Man schneidet die beiden am besten nach Schnitt, ~~und~~ häkelt sie danach weil die beiderseitigen Laschen besser ineinandergreifen

Schiefe Zopfnaht im Rücken



Man arbeitet ab Schlitz genau in Mitte 2 Zopfe nebeneinander, zwischen den 2 Zopferln und ca 5 M. Nun muß man bei den folgenden Reihen nach dem 1. & vor dem 2. Zopferl je 1 M zunehmen. dadurch gehen die Zopferln in einen Zwickel auseinander. Bei jedem Zopferl 1 M zunehmen. Dadurch wird seitlich nicht zugenommen

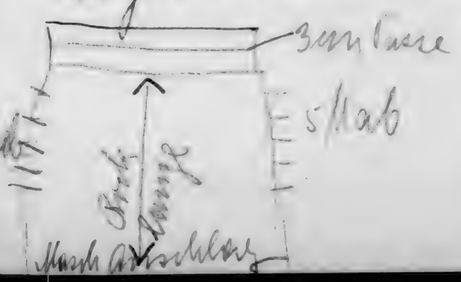
Schwimmtrikots



Ein Hosenl angesetzt mit taillierterem Pullover ergibt Schwimmtrikot

Kinderplissee Rock

Man mißt von dem Lebensumfang die halbe Weite ab & setzt cca 25 cm zu, dann teilt man dieses Maß nach in die Hälfte & berechnet sich den Maschenanschlag mit gedehntem Muster. Nun arbeitet man 2 Probeblätter. Man arbeitet in der Rohlänge & nimmt dabei im Ganzen cca 5 M auf beiden Seiten gleichmäßig verteilt in der Rohlänge ab. Als Abschluß arbeitet man ca 3 cm mit festen Maschen beim Faltenfit. Zum Rücken wird dann in Hälfte gelegt & runde bogen & eventuell zum durchziehen Gummiband einmuster



Zgl. 2 v. mit ungerader Zahl aus sehr starker gedehnter Wolle beginnen

In der Mitte beginnen eventuell Bordüre anderer

Muster für Schüler = Zahl teilbar durch 6 + 3
3 gl, 3 r. z.B. 15 Maschen = 2×6 + 3

Mitte

I R. --- 000 - - 000 --- 123 " = 20×6 + 3 (Mitte 6 Maschen)
II R. 00 - - - 00 0 00 - - - 00
III R. - 000 - - - 0 - - - 000 -
IV R. - - - 000 - - - 000 - - -

wie 1 R = 4 R.

Anfang wie Reihe gleich
Achtung auf Mitte
bei der 4. Reihe wiederholt
sich die erste "

Klein-Pepita = R. I 1 dunkle Reihe glatt
R. II 1 " " glatt
R. III 1 M glatt, 1 M heben, Faden rückwärts
R. IV 1 M glatt, 1 M " " vorne
hübsche Wolle

Groß Pepita: I, II Reihe dunkel & glatt
III Reihe, helle Farbe, 2 glatt 1 abheben, Faden rückw.
IV " " " 2 glatt, 1 abheben, Faden vorne

Karo = I, II dunkel & glatt — I, II, III & IV versetzen
III hell, 2 stricken, 2 abheben
IV " dekent

Klein Pepita (Dr. Flesch) 1.) Grundfarbe glatt
2.) Beifarbe: 1 glatt, 1 abheben, Faden rückw.
3.) Beifarbe glatt
4.) Grundfarbe: die Masche der Vorreihe, die die Grundfarbe zeigt, wird gestrickt, Beifarbe abheben, Faden rückwärts

Es werden also von jeder Farbe jeweils Musterreihe (Außenseite) & 1 glatte (Rückseite) gestrickt.

Webstich = I. 1 M glatt, 1 abheben, Faden vorne
II. 1 M verk., 1 abheben, Faden rückw.

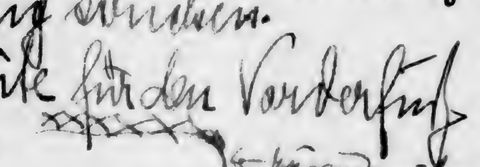
Starke Nadeln nehmen 3½–5

Bettschuhe

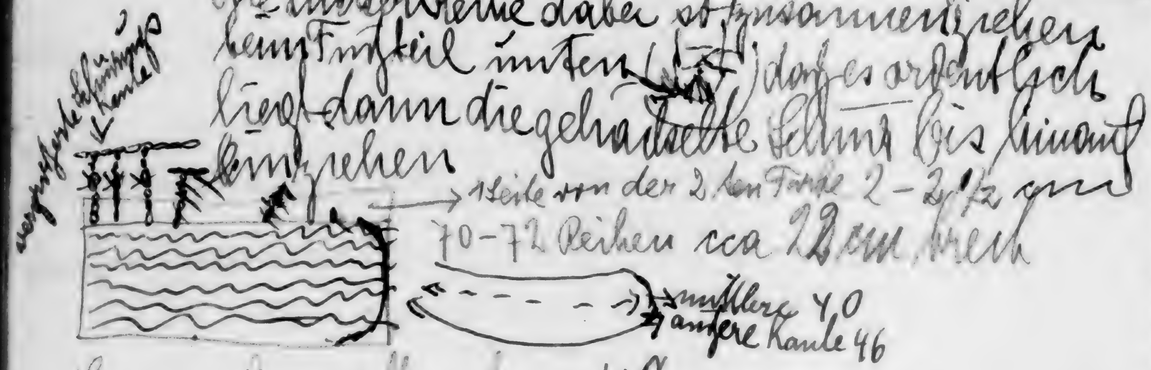
erst 60 Luftmaschen anschlagen immer glatt stricken (70-72 Reihen aufhaken Naht)

dann Rand auf beiden Längsseiten machen 4 Reihen glatte Wirkung auf einer Seite dann Lückenreihe 1 Umschlag 2 Maschen englisch zusammenstricken u. s. w. dann wieder eine Reihe Umschlag als Maschen abstricken, noch 2 Reihen in glatter Wirkung stricken.

Rechteck auf einer Seite für den Vorderfuß zusammennähen



Die Lückenreihe dabei so zusammenziehen, den Fußteil unten (↓) daß es ordentlich liegt dann die gehäkelte Sohle bis hinauf hinziehen



Länge bei 50 Maschen 40 cm
bei der Schlingung ist es dann 31 cm

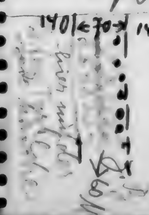
Ganze Bettschuhe = 90 Maschen in Durchschnitt

Dreieckstuch aus gezehelter Carbonellwolle oder Zepelinwolle 3 fach

Beginn = 1 St, 2 Luftm, 1 St, 2 Luftm, 1 St, 2 Luftm, 3 Luftm, wiederholen in 1 Lücke 1 St, 2 Luftm, 1 St, in der Mitte dasselbe am Ende wieder, sonst immer 1 St, 2 Luftm, 1 St.

Man kann das Tuch aus 3 fachen Zepelinwolle aus mehreren Farben Streifenweise halten Franzen in den Farben der verwendeten Wolle jedoch jede ½ Franze einzeln

Lebers Bettschuhe man beginnt mit der Sohlenmitte zu 70 M & verdoppelt die Maschen nach der Sohlenmitte bis auf der anderen Seite wieder bei Beginn der Sohlenmitte so fort auf 70 reduziert wird



Dreiecktüchl = Aus 3 facher Zephirwolle
2 1/2 Stricknadeln
Maschenanschlag je nach Größe des Tuches 3 à 401 – 501 M (ungerade Zahl)

Man bezeichnet sich die mittlerste Masche mit einer anderen Farbe, dann strickt man auf beiden Seiten glatt.

Am Anfang jeder Reihe werden die 2 M gl von rückw zusammen abgestrickt.
In der Mitte strickt man bei jeder 2. Reihe die mittlersten 3 Maschen zusammen solange bis keine Maschen mehr da sind. Man bügelt unbedingt das Tuch feucht auf der verkehrten Seite.

Man kann auch in verschiedenen Farben stricken d. h. 2 cm dunkelblau, 1 cm hellblau, 3 cm grün, ganz nach Geschmack

1 Reihe: 1 gl M, 1 M mit Vorschl abheben
2 Reihe: glatte Reihe
3. " wie erste aber versetzen
4. " glatt
5 " wie 3te aber versetzen
6 " glatt u. s. w.

Spitzenstich
1.) Grundfarbe glatt
2.) " 1 M mit Vorschlag abh, 1 gl M
3.) Zierfarbe: ebenso
IV.) " : 1 gl, 1 M mit Vorschl. abh

Beim Doppeln am Schlusse der Wahl – beginnt man dann mit einfacher Farbe
Wenn einfach zu Ende ist so beginnt man doppelt

AR 6425 Hedi Levenback Collection 1/6

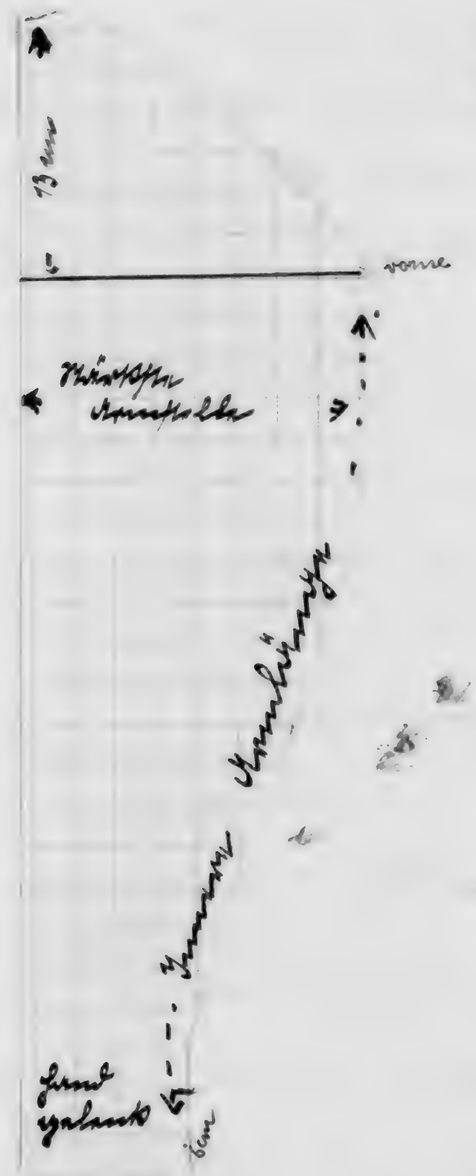
Notebook (handwritten)

Sewing patterns

Einfacher Arm.

Ganze
Maßangabe
1:4 verkleinert

II Größe:
Hauptgelenk 16½ cm
Innere Armlänge 44 "
stärkste Armstelle 33 "



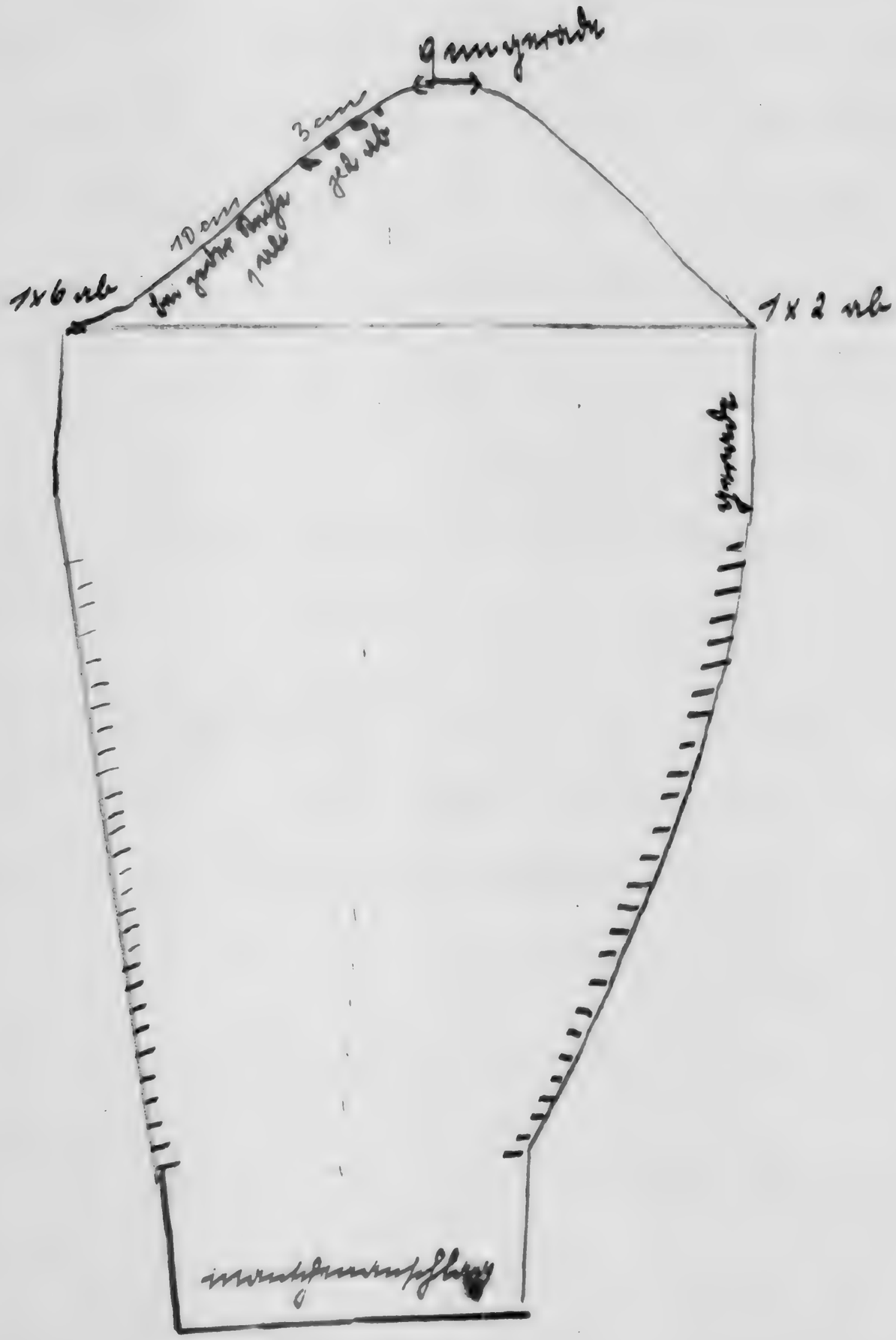
Wie strickt man einen einfachen Ärmel?

Maschenanschlag durch aufhängen der Mützengrube beim Handgelenk. Man legt sich dann die Mützengrube bei der fertigen Armkelle um und berechnet sich so das Zunehmen der Maschen bis dorthin. d. h. Man nimmt nach der Breite noch zu 1 cm links und rechts zu 1 M. zu bis zur fertigen Armkelle. Dann bis Ringelangarade.

<u>Ringel</u>: Auf einer Seite 1 x 6 Maschen und
" der 2. " 1 x 2 " abketteln.

Dann nimmt man am <u>Anfang</u> jeder Reihe 1 Masche ab. 10 cm lang. Nach 10 cm die übrigen 3 cm von jedem Nadelanfang 2 M ab. 8 bis 9 cm gerade abketteln.

Man muß darauf achten, daß man die Ärmel ab Ringel umgekehrt strickt, damit man einen linken u. rechten Ärmel bekommt.


9 cm yards
3 cm
10 cm
1 x 6 rds
1 x 2 rds
yards

Feldmützenmaß.

II. Größe

Hauptgelenk 16½
innere Armel 43 cm
stärkste Armel 34 cm

Wie strickt man einen Hellenbrunnel?

Maschenanschlag, wie Zunehmen d. Maschen bis Bügel wie bei einfachem Brunnel.

Bügel: Auf einer Seite 1 x 0 Maschen und
" der 2. " 1 x 2 " abketteln.

Dann nimmt man am Anfang jeder 4. Reihe links u. rechts je 1 Masche ab 15 cm hoch.

Nach 15 cm (das sind die übrigen 3 cm) 2-3 M abk., damit eine Rundung entsteht. 19 cm gerade abk.

Kernel mit verlängertem Hals.

Äußerer Kernel.

Beginn des Kernels 30 μm
Stachelige Kernel 38
Innere Kernel 14–15

Patronenhülsener Werkzeug.

II Größe 1:4

Oberweite	84 mm
Schiene	78
Seitenlänge	28
Rückenbreite	35
Vorderbreite	30
Lochel	12½

Pressungsüberschuss Rückantrieb.

2 Zei-

Wie strickt man einen Pressengüllover?

(Rückenteil)

Maschenanschlag durch Auflegen der Mittelgröße bei der Probe. Dann legt man sich die Mittelgröße bei der Oberweite an und berechnet sich so das Zunehmen der Maschen bis dorthin.

(Maschen links u. rechts gleichmäßig verteilen)

Dann weiter bis Armloch gerade stricken.

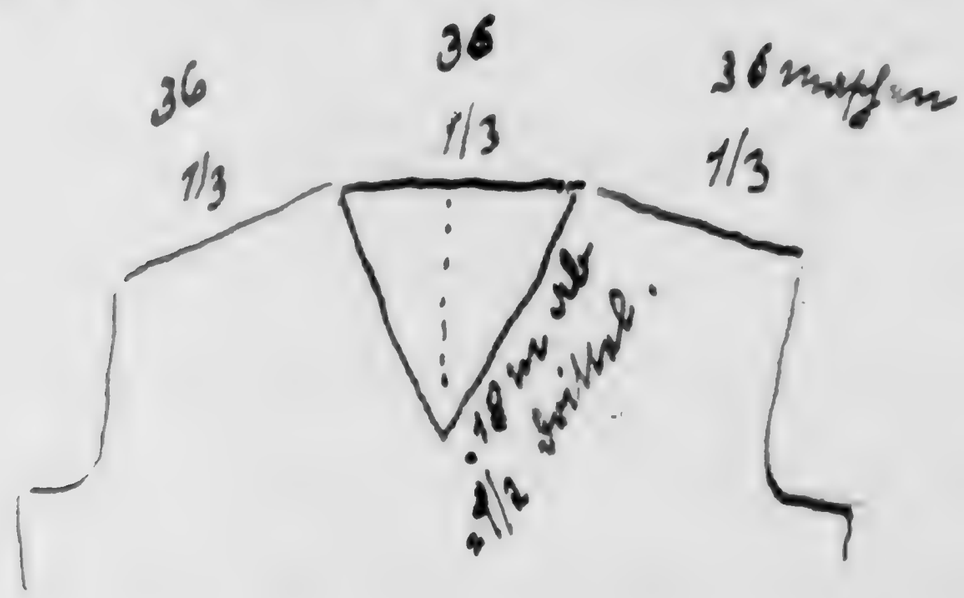
Armloch: Das Abnehmen der Maschen fürs Armloch berechnet man sich durch das Auflegen der Mittelgröße bei der Rückenbreite. Und zwar nimmt man diese Maschen 3x hintereinander ab.

z.B. 10 Maschen = 5, 3, 2 zuerst mehr und dann weniger. Dann gerade weiter bis Achsel. Vor der Achsel kann man (bei d. Rückschweifung) 1-2 M. zunehmen.

Abschrägung d. Achsel: Nach 18 cm Armloch von jedem Anfang d. Nadelreihe werden 5 M ab-gekettet bis 1/3 d. Maschen (d. Rückenbreite) übrigbleibt. Dieses gerade abketteln.

Vorderteil:

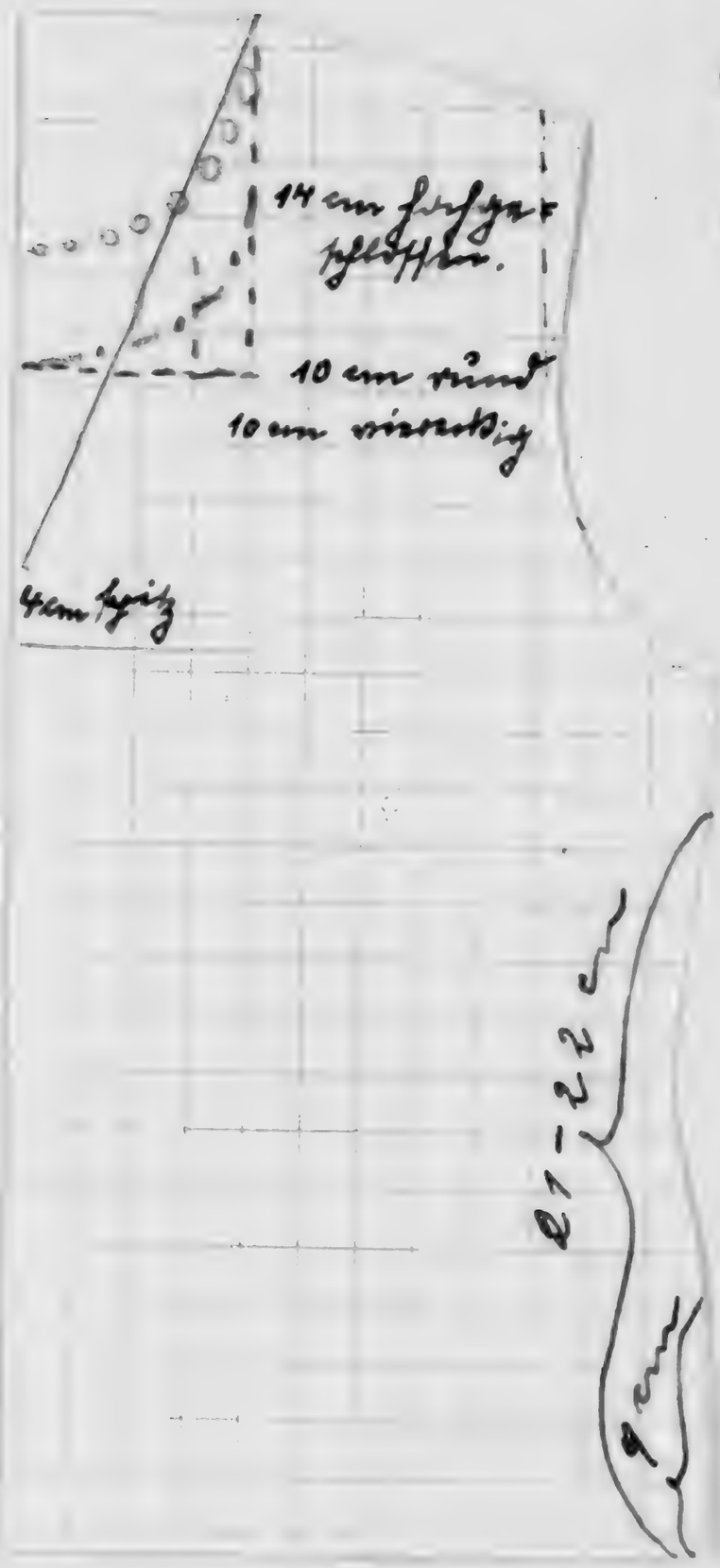
Maschenzahlen, Zunahmen der Maschen bis ~~höchste~~ Höchstzahl ~~Höchstzahl~~ Abnahmen d. Maschen beim Armloch wie beim Rückenteil. Für den Halsausschnitt wird das mittlere Drittel abgenommen. Nachdem der Halsausschnitt in der Mitte geteilt wird, ist werden die Maschen zur Hälfte abgenommen, d. h. ein halbes Drittel auf der rechten und ein halbes Drittel auf der linken Seite.



Bei rundem Ausschnitt nimmt man dieses halbe Drittel wechselnd ab. d. h. man teilt sich die Maschen wechselnd ein. Bei rundem Ausschnitt werden zuerst mehr und dann weniger Maschen abgenommen.
z. B. 18 Maschen = 4, 3, 3, 2, 2, 2, 1, 1.

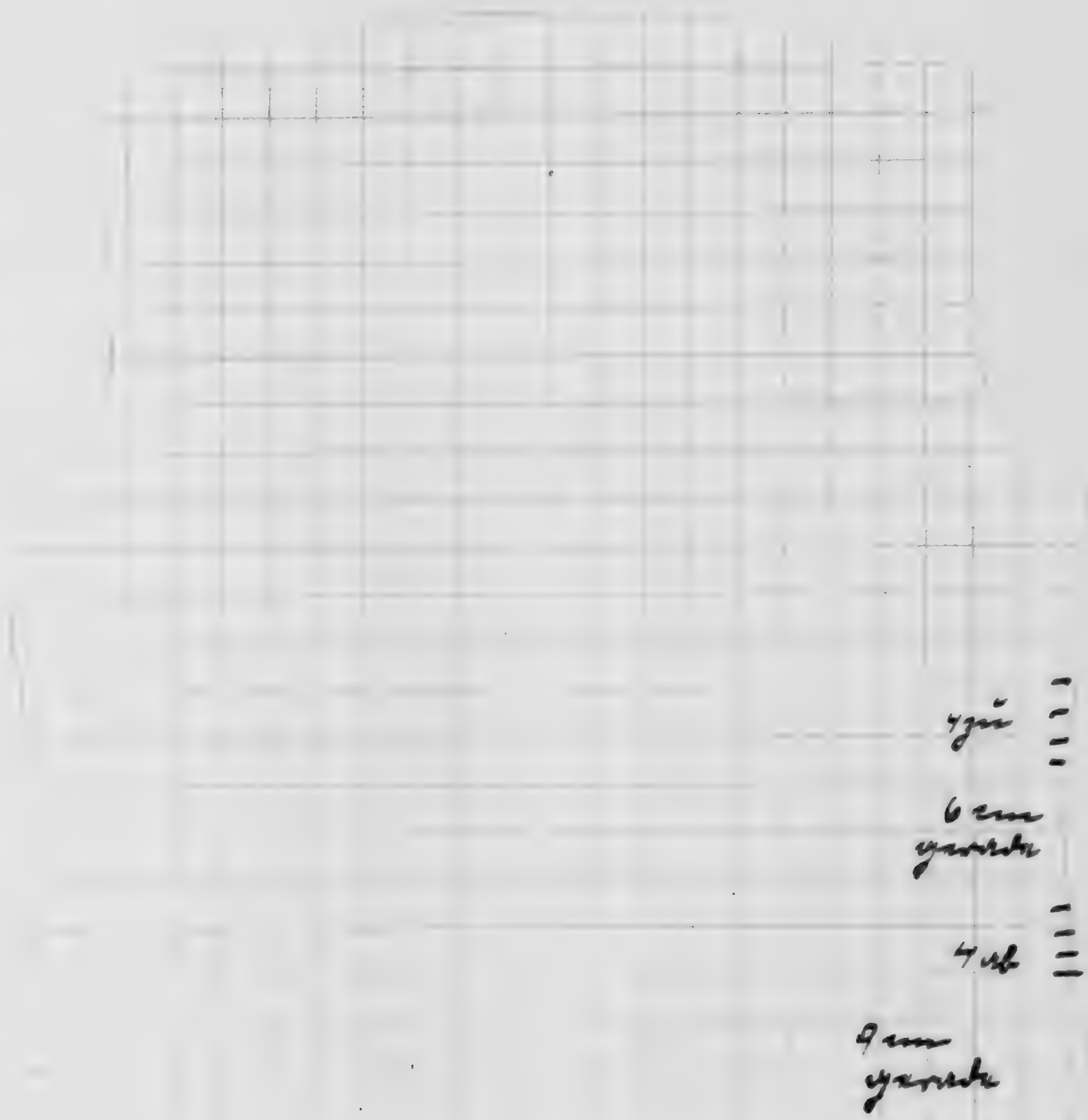
Zwilling-Pullover Vorderteil
mit allen Halsausschnitten.

Oberweite	94
Seitenlänge	30
Rückenbreite	35
Vorderbr	36
Achsel	12½



Zwillinger Pullover Rückenteil.

Zwillinger Pullover Rückenteil.



Wie strickt man einen trilliarden Pullover?

Maschenanschlag wie bei Passengpullover.
Dann strickt man 9 cm glatt. Nach 9 cm werden links und rechts nach jedem 1 cm je 1 Masche abgenommen 4 x. Dann 6 cm glatt und dann noch je 1 cm links und rechts je 1 Masche wieder zu 4 x. Armloch, Halbausschnitt u. s. w. wie bei Passengpullover.
Wenn Sie beim Vorderteil des trilliarden Pullovers beim trilliarden natürlich mehr Maschen zu, als abnehmen, damit der Pullover um die Brust nicht zu sehr spannt. z. B. 4 zu und 5-6 M zu.

Zeichen mit Ausgleichschriften.

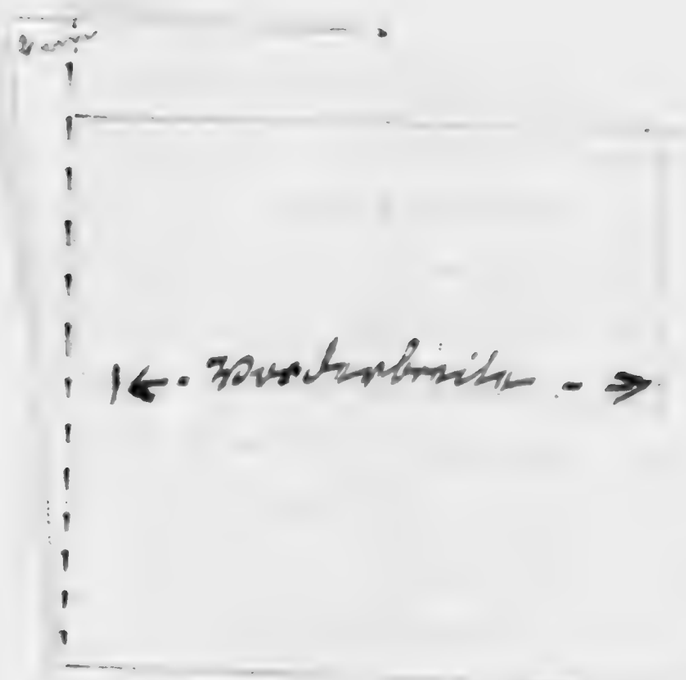
|← Wortabstand - - →

Wie strickt man eine Jacke?

Rückenteil wie beim brillanten Pullover.
Beim Vorderteil muß man die Ausschnittmaschen berücksichtigen, ebenso darauf achten daß man die zwei Vorderteile entsprechend strickt.
Für die Ausschnitt- usw. Ausschnittmaschen rechnet man 10 - 11 Maschen (Ausschnitt rechts Ausschnitt links).
Rundes Halsausschnittteil, Muster wie beim Pullover.
Wenn es nun um Muster geht sich selbst so muß man bei Beginn des Pullovers prüfen für die Ausschnittmaschen ein Muster vorhanden das sich nicht rollt. z. B: auf beiden Seiten glatt oder Tupf. so bei jeder Reihe vorhanden.
Man kann die Ausschnittmaschen normal nur etwas weiten und dünnen.
Bei sehr starken Damen ist das Rundloch Beim Vorderteil besonders größer zu machen, sehr viel Maschen abgenommen werden.
Man strickt dabei eines 4 & 4 genommen anstatt 2 & 2 damit das Rundloch genommen gezogen wird. Deshalb anschnitt wird durch

die Knopflochblende anordnet, so daß zum mittleren abzunehmenden Zwibel, noch die Knopflochleiste dazukommt.

Jacke mit Revers.



Wie spickt man eine Radbahn?

Mathematische Berechnung d. Bahnneigung passe nicht hier Anwendung wie bei Fahrgeschl. Fahrer.
Radar: Ab Startpfeil wird nach je 3 cm je 1 m zugenommen bis zum Schluß. Danach rückschreiten, Schritt abbrechen d.h. man rechnet immer 5 m ab bis man die Schulbreite wieder hat, der Rest wird gerade abgerechnet. Durch das Zunehmen der Maschen beim Radar, ist dieser Rand größer als die Mitte.

Book mit Folter.

E 308

Abriß Kunstteil.

Maßangabe

Oberr	94
Sohle	78
Höhe	96
Schrittr	110
Seitenlage	19
Auflagerr	70
Bruchbreite	35
Vorder "	36
Achse	12½

E 309

Abriß Rückenteil.

Wie strickt man einen Baumjunker?

Gerade so wie Pullover oder Jacke,
nur Zeichnung wende. (Weil Pullover abfasse
zunehmend, mittlgewolf
Zatwestengerade

Werkstück wird ohne Rundgeschlifte gestrickt.
Diese strickt man oder ü. näht sie dann
mit Rückstichen zu.
Die Leiste wird nach dem letzten Umschlag
zu einem Umschlag weiterst. d. h. auf der
Umschlagseite wird jede letzte u. erste Masche
verdrehgestr.

Knopflochleiste länger als Rand (5 cm) beim
ersten Leistenzusammenhang, Rand einhalten

Brünnyanker.

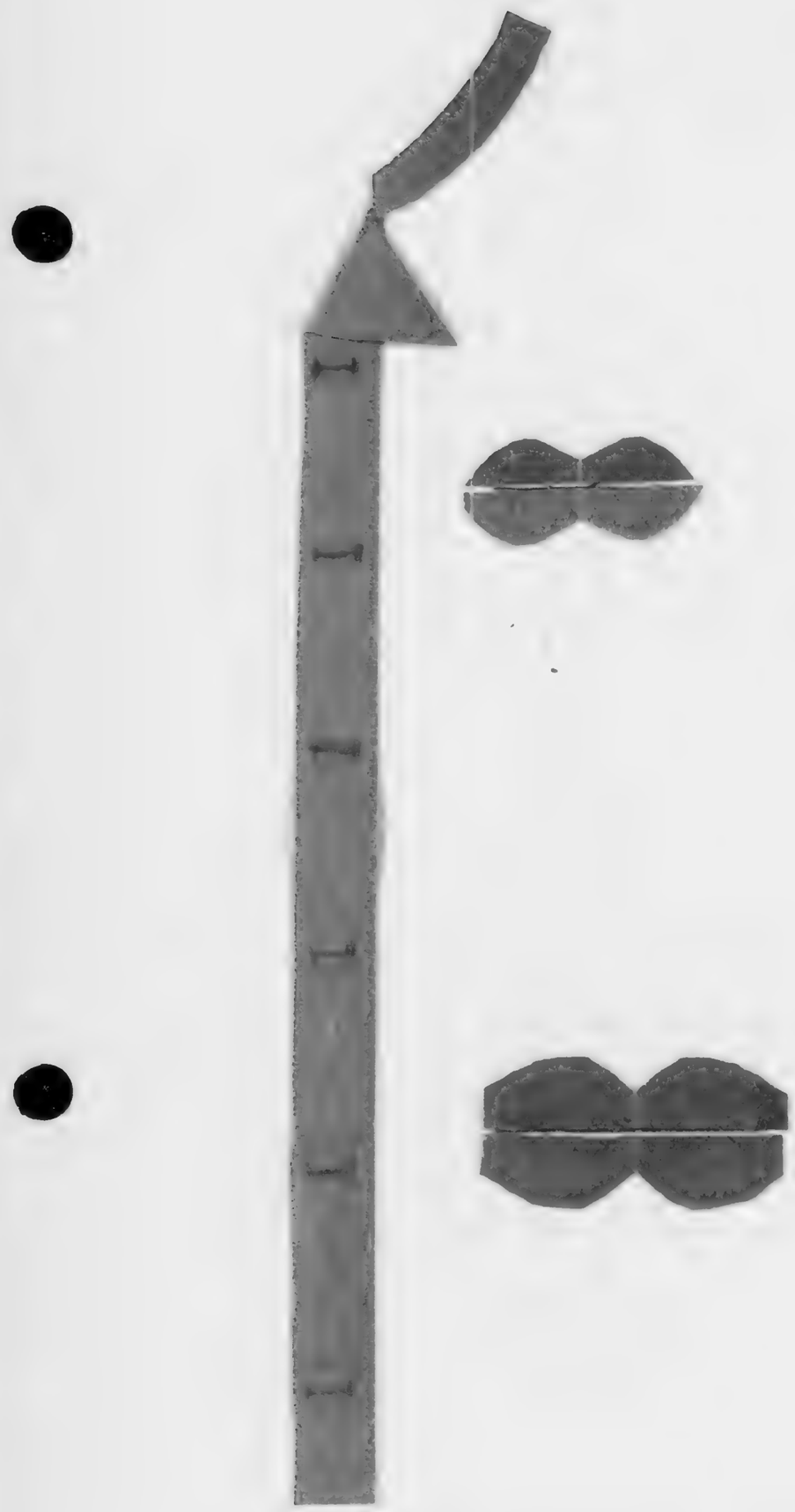


Fig. XXVIII.

Lauenzunker Kirchenteil.

Grundriß.

Vorderteil

Halbe Oberweite
+ 2 cm

nach unten zu 4–5 cm
weiter

4 – 5 cm

Polabol Rückenteil.

Halbe Oberweite – 2 cm,
nach unten 4 cm weit

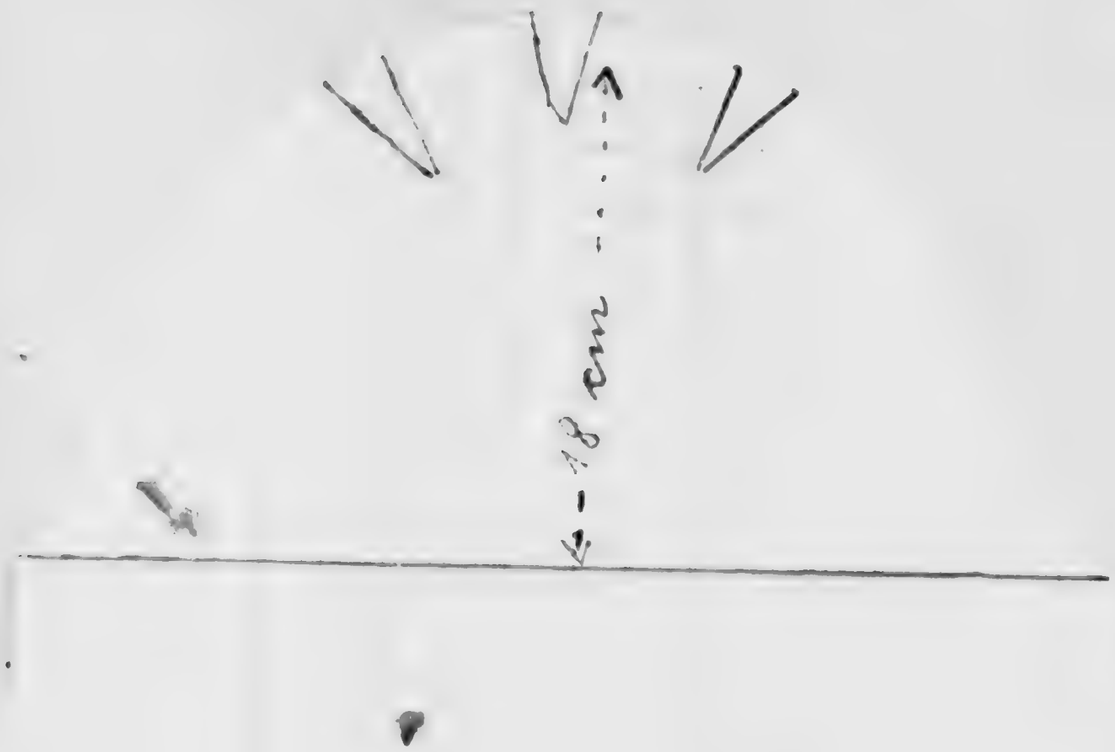
4 cm

Trennl für Palatal.

Annel Handgelenk 28 μm
Starkste Wurzelzelle 36 μm

Weibl.
Fußgelenk.

Kanal für Palatal.



Armel Handgelenk 28 cm
Starke Armstelle 36 cm

Zierleiste

AR 6425 Hedi Loewenback Collection 1/7

Notebook (handwritten)

Recipes

200 Kartoffeln 35 Rosen 150 Kg à 11 gr 16.50
19 Gelbe 50 Kg à 11 5.50
29 Gelbe 100 Kg à 11 gr

Ende Oktober 22.00

Milch	Eier	Butter	Kaffee	Fett	Fleisch	Obst	Zucker	Mehl
21	40	1 1/4	1/4	2 1/2	34.43	25	5	5
22 1/2	10	1/2	2/4	1 Gans	34.45		1 Sack	
			1/4	6 Kg 63			14 Kg	10 Kg
69 l.	110	3 1/2 Kg	1 1/4		105.45			
			Tee 10 Kg 10 "	Kimmel 1 2				
				4 Sak				

Kümmel 10.—
Waschmm 10
Rollen 70
Kochtopf 3.60
Gartenbet 10
Wäsche 2.70
Rollen

Fahrt 4.10
Brot 6
Fahrt 5.2
64

11.32
39.—
50.32

Apfelkuchen: Eierersparnis (Kimmel)
6 Eier mit 4 Eßlöffel Zucker schlagen, wenn fest nochmals 4 Eßl. " einmischen, 20 Eßlöffel geriebene Mandeln leicht einrühren. Auf 2 gedünsteten gestaubten Blechen sehr dünn auftragen & mittelheiß zieml. braun backen. Sofort in Langsbreifen schneiden, da der Teig sonst hart wird & brechen würde. Diese 10–12 cm breiten Streifen mit Creme zusammensetzen, den Kuchen mit Eiweißglasur überziehen & in Schnitten schneiden.

Creme – 3 Dotter mit 2–3 Eßlöffeln Maraschino & Zucker, nach Geschmack über Dampf zu dicker Creme schlagen, zugekühlt 15 Eßlöffel zuerst flaumig gerührter Butter einmischen.

Den Teig tags vorher, falls zeitlich morgens kann auch mit Backpulver zerrecht werden ist sehr gut

Mürbeteigtorte mit Apfel

15 Eßlöffel Mehl
15 " Butter
10 " Zucker
5 " geriebene Mandeln
1 ganzes Ei, 1 Dotter

1 Eßlöffel verarbeiten, in 3 Teile teilen, 1 Teil in die Form & Apfelmus darauf, dann wieder Teig, dann Apfelmus & darauf den 3. Teil, langsam backen.

Apfelmus – 3/4 Kg Äpfel, viel Marmelade, Zucker, Zitronenschale, 1 Messerspitze Backpulver entfernt, mit wenig Feuer ausgetrocknet weich kochen, öfter umrühren & dann mit Stampfer gut zerdrücken.

Kartoffeln 35 Rosen 150 kg à 11 pf 16.50 | Erste Ernte
1 g gelbe 50 kg à 11 5.50 | 22.00
2 g gelbe 100 kg à 11 pf

Artikel	Eier	Butter	Kaffee	Fett	Fleisch	Obst	Zucker	Mehl
21	40	1 1/4	1/2	2 1/2	34.43	25	5	5
22 1/2	10	1/2	1/4	1 Gans	34.45		1 kg	
			1/4	6 kg 63			14 kg	10 kg
69 l.	110	3 1/2 kg	1 1/4		105.45			
			Tee 10 dkg 10 g	Kimmel 1/2				
				4 Pak				

Lismann	10.—	Fabrik 4.16	Apotheke
Waschmin	10	Brot 6	5.60
Rollen	70	Fabrik 5.2	
Kochtopf	9.60	64	
Apotheke	10	11.32	
Wasch	2.70	39	
Rollen		50.32	

Osterhazischnitten: Eiweißverwendung (Kenul)

6 Klar mit 9 dkg Zucker schlagen, wenn fest, nochmals 9 dkg Zucker einmischen, 20 dkg geriebene Mandeln leicht einrühren. Auf 2 gesondert gestandenen Blechen sehr dünn aufstreichen & mittelheiß ziemlich braun backen. Sofort in Langsstreifen schneiden, da der Teig sonst hart wird & brechen würde. Diese 10–12 aus breiten Streifen mit Creme zusammensetzen, den obersten mit Citronenglasur überziehen & in Schnitten schneiden.

Creme = 3 Dotter mit 2–3 Kamporln Maraschino & Zucker nach Geschmack über Dunst zu dicker Creme schlagen, auszukühlen 15 dkg zuerst flaumig gerührter Butter einmischen.

Den Teig tags vorher, füllen zeitlich morgens

Kann auch mit Papperlcreme gemacht werden ist sehr gut

Mürbeteigtorte mit Apfel

15 dkg Mehl
15 g Butter
10 g Zucker
5 g geriebene Mandeln
1 ganzes Ei, 1 Dotter

1 dkg gut verarbeiten, in 3 Teile teilen, 1 Teil in die Form & Apfelmus darauf, dann wieder Teig, dann Apfelmus & Teig, zuletzt den 3. Teil, langsam backen.

Apfelmus = 3/4 Kg Äpfel, viel Marmelade Zucker

Äpfel mit 1 Messerspitze Zimt, die bald entfernt wird, auf kleinem Feuer aufgesetzt weich kochen, öfter umrühren & dann mit Kampfer fest zerdrücken.

Backerei ohne Feuer

25 dkg geriebene Nüsse
24 " Kornzucker
2 Tafeln geriebene Chocol
2 Eßl Kirsch
2 kleine Eiklar

in einer Schüssel gut mischen, mit großen Kugeln formen mit Eiklar bestreichen in hygroskopischem Papier aufbewahren, wenn trocken in Papierdütchen geben

Nußkrapfen Eiweißverarbeitung

3 klar mit 1 Pfd Zucker an Feuer, solange rühren bis gut verbacken ist, dann 1 Pfd grob gehackte Nüsse, 1 Tafel Chokolade, von 1 Zitr Saft dazu, noch am Feuer rühren bis dick ist, auf Oblaten kleine Häufchen machen & trocknen lassen

Bramer Kirschenkuchen groß Blech

1 Pfd Butter
1 " Zucker
3 Dotter
2 Eier
8 dkg Zwiebackbrösel
15 " Mandeln
Klar von 3 Eiern
1/4 kg Kirschen

Butter flaumig rühren, nach und nach mit Zucker, Dotter, Eiern, geriebe Chokolade, Zwiebackbrösel, braun geriebene Mandeln & Schnee vermischen. In bebutterter bemehlter Form füllen mit gut abgetropften Kirschen belegen & im Rohr backen, dann mit Zucker bestreuen

Topfenknödl

für 7 Personen 1 kg Topfen = 21 Knödel

3/4 kg Topfen passieren
2 geweichte passierte Semmeln
4 Dotter
3 dkg zerlassene Butter, 1 Eßl Zucker
1 sehr schwacher Kaffeelöffel Salz, 2 Kuchenlöffel Semmelbröseln & Schnee von 3 Klar

mit Zucker, Zimt & Butter verreiren
Knödel formen & 6-7 Minuten in Salzwasser kochen
Erst Probeknödel in kochendes Wasser geben, wenn er zerfällt, wenn zu weich ein bis Semmelbröseln der Masse zugeben.

Apfeltorte (Mutter Rezept)

4 dkg Butter
1 ganzes Ei
10 dkg Zucker
1 Paket Backpulver
von 1 Citrone Schale & etwas Saft
alles gut abreiben, dann 20 dkg Mehl
auf Brett fertigarbeiten in 3 Teile
Tortenblatt gut ausrollen,
& jeden Teil extra backen
dann mit Apfelmus füllen

Apfelmus

3/4 kg Äpfel, bei Marmelade
Zucker, Citronenschale
Kirschen bald herausgenommen
war auf dem Feuer erst zugedeckt, wenig kochen
Äpfel umrühren & durch
mit Stampfer gut zerdrücken.

Kaiserschmarrn f. Ostern für 12 Personen Tarbetück

2 Eßl festes Kernfett gut abreiben, 1/4 kg Staubzucker, 8 Dotter
1/8 kg abgezogene geriebene Mandeln, 4 geweichte Mazzes gut
ausdrücken, 1/2 Wasserglas Wein, etwas Zitronenschale
~~12 Eier~~ & nach Bedarf Mazzesgries (circa 12 dkg) dann
Schnee von 8 Eiklar, etwas Salz. In der Tortenform
backen & mit gekochtem gezuckerten Wein servieren

~~Herausgebackene~~ Mazzesbeutel

Mazzes in gezuckertem Wein erweichen, in die befettete ~~bestreute~~ Form unten hinein legen & mit Fett bebröseln.

2 Dotter verrühren, den Schnee darzuführen einen Teil davon auf die Mazzes tropfen, dann mit Äpfeln belegen, dann Rosinen & Zucker darüberstreuen, dann mit Eier bebrosfen, wieder Lage Mazzes, Fett, Nüsse, Äpfeln Rosinen, Zucker, Eiermasse, Mazzes darauf mit Fett bebröseln & 3/4 - 1 Stunde langsam backen

Moggeknödl mit Speckl

Semmeln 3 Mogges ausdrücken & feinzerdrücken.
1/2 kg Schmalz mit 2 Dotter abreiben, schaumig Zucker dann die geriebenen gut zerdrückten Mogges dazu, Osterbäckerasanfatl (1–2 Würfel) zuletzt den Schnee.
Kochzeit 12 Minuten, mit Nüsse & Zucker servieren. Knödelform wie Grießknödln. Achtung beim Kochen daß nicht zerfallen.
1/2 x die Masse für 6 Personen

Kriesspudding (Ananas)

1/8 kg Eier wird mit 1/2 l abgekochter halber Milch verrührt. 6 dkg geriebene Mandln, 7 dkg Butter etwas Vanille 7 dkg Zucker, 1/8 kg Chocolade wird alles gut abgerieben dann noch & nach 4 Dotter hineingerührt & zuletzt den Schnee. 3/4 Stunden in Dunst, dazu Chocoladesauce oder Himbeersaft

---

Marokkapudding

7 dkg Eiweiß schlägt man zu festem Schnee & rührt ihn mit 4 dkg Marillenmarmelade, 15 dkg Zucker, 20 dkg Zucker, 20 dkg geriebener Chokolade, 1/2 Stunde rühren dann zuletzt schlägt man von 2 dkg Eiweiß einen festen Schnee, mischt ihn zu dem Abrieb & rührt das alles nochmals 1/2 Stunde.
Gebutterte, bezuckerte Form halbvoll füllen, weil sehr hoch aufgeht, 1 Stunde in Dunst sofort servieren

---

Schinkenflecherln (Maritschek)

Von 2–3 Eier Flecherln kochen, abstreichen & abgetropft in eine Pfanne (Bratpfanne) ein Stück Butter (10 dg) heiß gemacht wird, mitmischeln, dann 4 Eier verquirlt mit 1/4 l Rahm darüber gießen, schaukeln, dann 30 dkg feinschnitten oder feinst gehackten Schinken oder Gesellschaftes dazumischen, dann den Schnee von 4 Eier, immischeln, zeitlang langsam anbrennen lassen, immischeln anbrennen, immischeln u. s. w. dann rasch vorbeigeben 3/4–1 Stunde bis recht knusprig ist.
Mit Salat servieren.

Kartoffel
Mehlsp.
21
22 1/2
69 l.

Zeppelinpudding

1 Seidlgutten sauren Rahm verrührt man mit 6 Dotter, 2 Eßl Mehl, sodann gibt man 2 Eßl geriebenen Parmesan zuletzt den Schnee. Das läßt man in einer bebutterten bebröselten Porzellanform 20 Minuten backen, serviert sofort mit etwas geriebenem Parmesan
1/3 von der Masse ist für 1 Person als Nachtmahl also Hauptspeise

Parmesanpudding groß.

12 dkg Butter	Butter flaumig rühren mit Dotter, geriebener Parmesan
5 Dotter	Mehle, Rahm etwas Salz &
8 dkg Parmesan	Schnee vermischen, in befettete
1/4 l sauren Rahm	bemehlte Dunstform füllen
Salz	3/4 Stund in Dampfkochen
15 dkg Mehl	Nach dem Stürzen mit grünen
Klar v 6 Eiern	Erbsen oder gehackt Schnitzel umkranzen oder mit Champignonsauce servieren

Der 3. te Teil = für 3 Kinder oder 2 Erwachsenen

Spinatomelette groß.

2 Dotter	Dotter werden mit Löffel gerührt
2 Löffel gekocht pass. Spinat (1/4 kg roh)	pass. Spinat Salz Schnee
Klar von 2 Eiern	verrührt, in einer
Salz	befetteten Pfanne im Rohr
	gebacken dann mit
	in Butter gedünsteten passierten
	oder feinst gehackt Champignons
	gefüllt, zusammengeklappt
	sofort serviert

Muß leicht & locker sein

Kohlpudding

12 dkg in Stücke geteilte gekochte erkaltete Makkaroni
1 Kopfchen Kohl in die Hälfte schneiden, heiß abbrühen, erkaltet fein schneiden
5 dkg Butter, Salz, 3 Dotter so lange rühren bis dick wird, dann die gekochten Makkaroni, 2–3 dkg geriebener Parmesan, den zerschnittenen Kohl dazu & 1/4 l Schlag. Gebutterte, hebräische Puddingform, Hälfte der Masse einfüllen, Lage gekochter Champignons oder zerhackten Schinken, die andere Hälfte darauf, 1 Stunde kochen.
Mit Schwammerlsauce servieren

Mailänder Reisnudeln

Makkaronigericht (Reisnudel)
3 dkg Butter
2 " Mehl
1/8 l Milch
Dotter
Salz & Muskatnuß
3 dkg Parmesan
1/4 1/2 l Schlagsahne
Klar von 3 Eiern
1/4 kg Makkaroni (35 dkg für 6 Personen)

Reisnudel wird mit Dotter, Salz, Muskatnuß, geriebenem Parmesan, gekochtem, feingehacktem Schinkenfleisch, Sahne von Eidotter & mit im Salzwasser gekochten klein geschnittenen Makkaroni vermengt in befettete bemehlte Puddingform füllen & 3/4 Stunden im Dunst kochen.
Menge von 35 dkg Makkaroni in 2 Portionen

Reisnudel = In die halbe Milch gibt man Butter, gießt, wenn darauf kocht das Mehl hinein & rührt das Reisnudel am Herd so lange bis es Knödelform angenommen hat

Karfiol-Makkaroni Auflauf

18 dkg Makkaroni nicht zu weich kochen – abkühlen
1 Rose Karfiol " " " "
10 dkg Schinken fein hacken.
Einen Aufguß aus 2 Dotter, 1/8 l K, 4 dkg Butter, 2 Schnee, Form ausbreichen, Lage Makkaroni dann Lage Karfiol, ~~wieder~~ dann von der Einmasse, wieder Makkaroni
Lage Karfiol
Lage Einmasse
bis alles aufgebraucht
Obenauf 2 Eßl Parmesan & 3/4 h backen.
Mit Salat servieren

Gefüllte Kohlrabi

Fülle: 3 dkg Fett
3 u Champignons
1/4 dkg Petersilgrünes
30 " Reisnudeln
1 Ei, Salz, Spitzpfeffer

Butterso: 3 dkg Butter
2 " Mehl
1/2 l Wasser oder Fleischsuppe
Salz, Spitzpfeffer
Petersilgrünes
Kohlrübenabfälle.

Kohlrüben Deckel abschneiden, aushöhlen & beides in Salzwasser weich kochen, füllen mit Deckel versehen & nebeneinander in flache Kasserolle dämpfen mit Butterso, noch einige Minuten

Fülle: Petersilgrünes in Fett anlaufen lassen, fein gewiegte Champignons hinein, dünsten, dann zu dem fingerigen Reisnudeln geben. Mengt noch Ei, Salz, Spitzpfeffer, eventuell Petersil

& das ausgehöhlte gekochte von den Kohlrüben einen kleinen Teil davon zur Füllung

Butterso: In leichte Einmach läßt man Petersilgrünes rösten, gibt die gekochten passierten Kohlrübenabfälle & feingehackte Kohlrübenblätter dazu, mit Kochwasser aufgießen, salzen, Spitzpfeffer, gut verkochen

Kohlsprossenauflauf

Kohlsprossen putzen, in Salzwasser überkochen. Dann feuerfeste Form Lage gekochte Kohlsprossen, dann Lage gedünstete Champignons die man vorher in etwas Butter & grünen Petersil überdünstet hat, dann wieder Kohlsprossen & sofort bis Schüssel voll. Dann 1/8 l Rahm, 1 Ei gut sprudeln, darübergießen, Parmesan bestreuen & 10–15 Minuten in heißem Rohr backen

Fische
Auflagen
Salate
Fleisch
Gemüse
Talon
21
D 21/2

Melanzani der Länge nach halbieren, vorsichtig aushöhlen, das Herausgenommene fein gehackt mit gehackt Petersilie, gehackten Pilzen etwas Oel, Salz, Pfeffer, eventuelle fein gehackte Braterreste, Brösel, 1 Ei & etwas Tomaten vermischen & wieder in die Melanzani einfüllen & 15–20 Min. in Ofen

Melanzani ungefähr in Daumendicke Würfel schneiden, in heißem Oel braten & aufgebrochene Tomaten & größere Würfel geschnittene Champignons, Salz, viel Pfeffer dazu geben & dünsten lassen

Fische
Mayonnaisen
Aspic

Fleisch

Eselmarsch

Mehls
21
B 21/2

Fische.
Kaviar
Aale

Fleisch

Gratinierte Seefische Portion 20–25 dkg Fische

In leichten Kennsud (kleinere Karotte, 1/2 Petersilie, 1/4 eines gros. Selleri) dänische Filets blattrig geschnitten mit Salz & viel Essig ab kochen lassen, dann die 1/2 – 1 Stunde in Stockkeine Essigsauce eingereichten Seefische, die abgetropft & abgetrocknet sind, in den Kennsud 1 mal gut aufkochen lassen & 10 Minuten ziehen, sodann auf Sieb abtropfen lassen & in bebutterte feuerfeste Form geben mit Geschmackgang bedecken, Tomaten darauf legen, dann Semmelbröseln & Butterflockchen legen & 20 Minuten in Rohr. Mit Salat servieren

Fische Mayonnaisen Salate

AR 6425 Hedi Levenback Collection

Notebook (handwritten) 1/8

Recipes

Rudolf Strelez
WIEN
I. Wollzeile 7.

Nº	BLATT	PREIS
26314	72	1.70
5		

Die Angabe des oben Geschriebenen genügt um ein gleiches Buch zu erhalten.

Salzburger Nockerln

3 dkg Butter, 5 dkg Zucker werden mit 3 Dotter abgerieben und mit 2 dkg Mehl gut verrührt und 3 Schnee dazu die Pfanne wird mit Butter ausgeschmiert einen Eßlöffel Milch und 4 Minuten im heißen Rohr gebacken

Neue Torte

[illegible]

---

14 dkg Butter, 14 dkg [illegible] 5 Eier, [illegible] Kakao, 1/2 [illegible] 1/2 dkg Brösel, 7 1/2 dkg Mandeln. [illegible] Glasur

Kakao Nuß Torte

in Torte 1 Stunde Backzeit
in Blech 1/2 " "

1/4 l Milch
1/4 kg Zucker
25 dkg Mehl
1 Ei, 1 Dotter

7 dkg Butter
4 dkg Kakao
Backpulver

erweichte 3 Eßlöffel Stärkl 1 Kaffeelöffel Kakao

1/2 Stunde

Butter, Ei, Zucker, Kakao gut verrühren, dann [illegible] Milch, Mehl, Backp

dem Blech stürzen, erkaltet in der Mitte durchschneiden, mit Marmelade füllen, das Theil darauf, bestreichen mit Marmelade, mit gehackten Mandeln bestreuen, dann in Stücken schneiden, diese in rechteckige Stücke zuschneiden. Tagesvorher machen, abends fühlen sie viel saftiger wird

Aus dieser Masse macht man auch eine Torte, nur gibt man 10 dkg Butter weniger dafür 1 Tafel Chokolade. Auch in der Mitte durchschneiden füllen u. s. w.

Die Hälfte der Masse genügt für 6 – 7 Personen

Cremekuchen

7 dkg Zucker, 7 dkg Butter, 9½ dkg Mehl, 2 Dotter gut verrühren, blas backen mit Marmelade bestreichen, 2 und 1 Eiklar Schnee & 7 dkg Zucker verrührt darauf geben & nieder röhre trocknen lassen

Griestorte

20 dkg Zucker, 4 Dotter ½ Stunde rühren, 8 dkg Mandeln 5 dkg Gries, ½ Citrone 1 Stück, 4 Schnee 1 Stunde langsam backen, dann mit Marmelade bestreichen.

Schnitt-Torte (Biskotentrème)

für 6–8 Personen

Marianne Mandel

18 dkg Butter
14 Zucker
2 ganze Eier

1 kleine Mocca oder starker sehr. Kaffee
1/2 Stunde rühren

1 Schachtel Kinderbiskoten, diese einzeln sehr schnell in Milch mit etwas Cognac kurz tauchen auf Backblech. Darauf eine Biskotenlage darauf Trème Biskoten, Trème u. s. w. Letzte Lage Biskoten. 12–24 Stunden vor Gebrauch bereiten, kalt stellen, bestreuen.

Vordem Anrichten ½ l. Schlagobers schön darauf drapieren, mit Mandelmilch übrige Trème verreiben

Spillage Torte

5 Dotter mit 25 dkg Zucker ½ Stunde rühren. 15 dkg geschälte geriebene Mandeln oder Haselnüsse von 5 Eiklar den Schnee & 8 dkg Mehl. Zu 3 Blätter backen

Trème 15 dkg feine Butter abreiben, 2 Dotter 15 dkg Vanillezucker aufrühren, dann ½ Schale sehr guten schwarzen Kaffee. Die zwischen die Blätter ~~streichen~~ abwechselnd seitlich streichen, oben auf kommt Spillage

Grillage 1 kg Zucker mit 1 Citronensaft schmelzen
½ Hellgelbrösten lassen, dann 1 kg geschälte,
gehackte Sandnüsse, etwas rösten
erkalten mit dem Mixer zerbrechen &
obenauf auf die Creme streuen. Hat man
keine Citrone, so nimmt man Citronensäure

× Schwarz-gelber Zimtkuch

1/2 l Milch, 1 kg Reis, 1/4 kg Kartoffelstärke, 1 kg, 3 Eier
8 kg Zucker 1 Tafel Kochschokolade.

Der Reis wird in der Milch mit
etwas Salz dick gekocht, die Dotter werden mit
der Butter schaumig gerührt, dann dazu
gemischt sowie den Schnee.

Die Hälfte dieser Masse vermischt
man mit der 1 Tafel Kochschokolade. Die Form
gut befetten, dann löffelweise braun & weiß
abwechselnd hineingeben und nun
kochen lassen. 3/4-1 Stunde

Nougat im Hemd

10 dkg Butterschmalz rühren, dann 3 bitter
3 Tafeln Kochschokolade in 1 Löffel Wasser auflösen
nicht viel Zucker darüber 1 kg Nüsse
oder Mandelkerne & den Schnee.

Dann 2 Eier festen Schnee, 2 Löffel Zucker, 1 Löffel
Marillenmarmelade gut verrühren, darüber geben,
noch bissel in die heiße Röhre stellen bis
trocken ist.

× Zebra-Kugelhupf

Man treibt 14 dkg Butter gut ab, rührt langsam
4 Dotter & 15 dkg Zucker & 1/8 l Milch & 30 dkg
Mehl 1/2 Zeiger Backpulver dazu & den Schnee
von 5 Eiern.

Den Teig teilt man in 2 Teile, von denen einer
mit 2 Tafeln Kochschokolade (bitter) braun gefärbt
ist. Eine Kugelhupfform schmiert man
gut mit frischer Butter aus, gibt Löffel
weise braun & weiß abwechselnd hinein
nächtelang stehen bei mittlerer Hitze
eine Stunde

× Semmelgundling

4 bis 8 Semmeln werden dünn in Scheiben ge-
schnitten, nun belegt man eine mit Butter
bestrichene Form mit Semmelscheiben,
darüber feingehackte Rosinen, dann wieder Semeln
darüber Kernberln, feingehacktes Citronat &
Citronenschalen, streut Zucker darüber. Nun
quirlt man 5 Eier mit 5 großen Löffeln

Milch, Butter, Salz gut ab, schüttet dies über Semmel & läßt das ganze im Wasserbad (in Auflauf Form) 3/4 Stunden kochen. Man serviert mit gekochten Rotwein. Zum Nachkochen nimmt man Zimt, Zucker, & Citronenschale

Agnes Torte

1 kg Butter und 1 kg Zucker gut rühren dann 3 ganze Eier zufügt 1 kg Mehl. 2 Teile machen in ein Teil 2-3 Tafeln zerriebene Chokolade jeder Teil extra zubereiten. Nun ebenen & erhalten die beiden Teile mit Kirschfluide oder Schlagobers füllen mit Chokolade Glasur überziehen. Ist auch sehr gut mit Papperlerein immer 2 übereinander & dann mit Sulzlage bestreichen

Nicht mit den dunkle zuerst

Unvergleichliche Torte

2 kg Butter, 2 kg Zucker, 4 Dotter werden 1/2 Stunde gerührt.
2 kg Haselnüsse (Mandeln) mit der Schale reiben, 1 kg Mehl 4 Klar Schnee dazu
1 Stunde langsam backen
Die Papperlerine füllen mit Chokolade überziehen

Papperlerine

Vorher Milch wie immer weggenommen 1/2 Eßlöffel Mehl hineingerührt, die andere Milch läßt man kochen das Mehlpapperl hineinrühren bis es sich wird, dann kaltstellen. 1/8 kg Butter, 4 Dotter, 1/8 Zucker mit Vanille gut abreiben, dann mit den Mehlpapperl gut zusammenrühren & die Torte füllen. Die Torte nach Wunsch mit Spritzlage bestreichen. (für größere Torte) (für kleine Torte)

Creme Torte

7 Dotter werden mit 18 dkg Zucker zu 1/2 Stunde gerührt, dann 10 dkg Mehl, 7 Schnee 1/2 Packerln Backpulver mit Butterreine oder Papperl Teig wenn man Glasur macht auf zweitag bringen füllen

Erdäpfeltorte

4 Klar Schnee werden geschlagen dann kommen 4 Dotter dazu, 10 dkg Zucker, 18 dkg gekochte passierte Erdäpfel, 4 dkg fein geriebene Haselnüsse, die Schale einer 1/2 Citrone, 1/2 Packerln Vanillin. Das Mehl wird vermischt unter den Schnee gemischt in einer geschmierten Tortenform 3/4 Stunden gebacken. Erst richtet man

alles langsam zusammen, obenauf feine Butter-
creme streichen & mit feingehackten Mandeln (15-20 St.)
oder Haselnüssen bestreuen.
Man kann auch was sehr gut ist die Paperlecreme nehmen.

Buttercreme

2 Dotter, 6 Dkg Zucker mit Stückchen Vanille
abtreiben, bevor man die Creme auf die Torte
gibt, stellt man sehr kalt hin. Die Torte
muss kalt sein.
Diese Torte ist auch besonders von Tag der Ver-
wendung auch zu machen

× Bischofsbrot

14 Dkg Zucker werden mit 1 ganzen & 4 Dotter
fein abgerieben, dann kommt der feste
Schnee von 4 Eiern dazu, sowie 14 Dkg Mehl,
1 Hauptvoll Rosinen, 1 Hinter (ungefähr) zerschnittene
Mandeln, zerhackte Cuchature, □ geschnittene
Citronenschalen in Mehl gemischt, langsam
in bestrichener, bestäubter Form backen.

Haselnusstorte

(eventuell Cuchaturglasur)

6 Dotter, 1/4 Kilo Zucker 1/2 Stunde rühren, dann 1/4 Kilo
Haselnüsse, vom Eiweiß der Schnee, langsam
1 Stunde backen. Nach den Tag macht man Kaffeecreme Füllung
& Glasur. 2 Dkg Butter, 15 Dkg Zucker, 3 Dotter, 4 mit rühren, 1/2 Tl
Vanillezucker, 1 l Kaffeetoffee oder Kaffee

Cuchaturgriddling

12 Dkg Zucker, 9 Dkg Cuchature & 8 Dotter gut verrühren,
dann gibt man 10 Dkg Mehl, den Schnee &
Anises unter, in mit ausgeschmierten Riddingform
45 Minuten kochen (zusammen) dann serviert man kaudern

Cuchaturschnitten

14 Dkg Butter, 14 Dkg Zucker, 4 Dotter 1/2 Stunde rühren
14 Dkg Cuchature, 10 Dkg Mehl von 4 Eiern den
Schnee. Das Blech mit Butter einschmieren.
Die Masse gleichmäßig hinein, langsam
backen, länglich geschnittene Mandeln darü-
ber, schneidet in fingerbreite Streifen
oder man kann es füllen & übereinander
legen. Glasur 10 Dkg Zucker mit 4 Eßl Wasser gut kochen lassen, dann
dann 3 Tafeln Cuchature, gut rühren
bis es glänzt

Kaffeetorte

25 Dkg Zucker, 7 ganze Eier 1/2 Stunde rühren, dann
25 „ Mehl, 3 Bohnen Kaffee malen Vanille, gut
verrühren, langsam backen. Schlagobers serviren

× Gugelhupf (Kaiserzeiten)

24 Dkg Butter, 20 Dkg Zucker, 10 Dotter gut abreiben
dann 25 Dkg Mehl, bisl Salz, 1/4 l Milch & Germ

Linzertorte

2 dkg Zucker, 6 Dotter, ganze Eier ½ Stunde rühren, 2 dkg Kirse, 8 Kolumen Kaffee, 1 Tafel Chokolade reiben, Citronensaft, von 6 Eiern den Schnee langsam backen

× Bischofskopf

3 Eier ohne Zucker gut verrühren, dann 14 dkg Mehl, gesiebt, ein Löffel geschnitten, 2 dkg feingeschn. Citronat, 7 dkg Rosinen, 4 Stück ebenso geschn. Feigen, Messerspitze Zimmt, dann rot ausgebackene Form in ein schmales Blech läßt es backen, kalt anschneiden

Wiener Pudding

20 dkg Zucker, 2 dkg Zucker werden nommen schaumig gerührt, ganzes Ei, 5 Dotter, 2 Tafeln Chokolade, 5 Löffel zerkleinerte Bisquit, den Schnee von 5 Eiern darin gemischt, in die eingeteilte Puddingform gefüllt, im Wasserbade gekocht. Hierzu serviert man Weinschaum.

× Mandelmilch

8 Dotter, 14 dkg Zucker, Citrone Saft Schale ½ Stunde rühren, von 8 Eiklar den Schnee, 3 Löffel leichte Semmelbrösel, 2 Löffel Mehl, 1 Stunde backen, dazu Kakao oder Fruchtsaft, auch kann man kalt füllen

× Puddingen

3 Löffel Zucker, 2 Dotter, 2 dkg Butter, 2 gereinigte Semmeln in Brösel, Schnee, Nüsse grob gehackte Mandeln, 1 Tafel Chokolade, 1 Glas Milch. Im Wasserbade ¾ Stunde kochen

× Kaffeepudding

Man bringt 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker 5 gereinigte Semmeln, diese nun in Kaffee tauchen, gut abtropfen lassen, 10 dkg Mandeln von 8 Eiern den Schnee zuletzt hinzugeben

Bisquit Torte

18 dkg Zucker, 6 Dotter, gut verrühren, 2 dkg geschälte Mandeln, 4½ Tafeln Chokolade, 1 Nelke, den Schnee, 5 dkg Semmelbrösel, 1 Stunde langsam backen. 1 Eiweiß mit Zucker mischen & bestreichen, knapp vor dem Herausnehmen erst Eiweiß m. Zucker bestreichen

Erdäpfelstrudel

40 dkg gekochte passierte Kartoffeln, vorher preßt man 5 dkg Butter dazu 3 Dotter, 7 Löffel nach Gutdünken, Messerspitze Salz, Zitronenschale, alles gut verrühren, dann gibt man 1 Handvoll gebrühte geriebene Semmeln dazu, dann die Kartoffeln, von 3 Klar zuletzt den Schnee. Auf Tiegel anlegen, mit Butter leicht bestreichen, die Masse mit den Kartoffeln darauf verteilen, zusammenrollen, in die mit Butter ausgeschmierte Form, den Strudel selbst mit Butter bestreichen, goldgelb backen lassen. Während des Backens gießt man auf den Strudel 1 Kaffeelöffel Milch, muß aber dann zugedeckt werden, daß er dadurch nicht braun wird. Wenn man keine Milch hat, ist er auch ohne diese sehr gut. Backzeit circa ½ Stunde. Fleischsauce.

Palatschinken

5/8 l Milch, 3 Eier, bisschen Salz, 10 dkg Zucker, 3 dkg Mehl. Milch, Eier, Zucker ¼ Stunde quirlen, dann das Mehl darunter ¼ Stunde quirlen, dann das Schmalz. Das Pfannerl muß mit der Fette sehr heiß sein, dann gibt man ½ Kaffeelöffel hinein zu backen.
(Die Hälfte der Menge (gute ¼ l Milch, 2 Eier, 5 dkg, 16 dkg Zucker) genügend für kleinere Familie

Nockerln & Eiernockerln

¼ kg Mehl, bisl Salz, bisl Schmalz, ½ Eiß was aufpaßt Wasser, aufkochen in Salzwasser, herausfassen auf das Kindsieb & abgießen mit kaltem Wasser. Aufpaßt Schmalz oben auf & bisschen Schmalz darauf.
Als Mehlspeise in einer Sauce Schmalz heißwerden lassen, Nudeln hinein, bisschen salzen & verrührte Eier darüber geben.

Apfeltorte

4 dkg Butter, 4 Eier, 16 dkg Zucker, von Zitrone die Schale & etwas Saft, im Mörser abreiben, dann 30 dkg Mehl dazu & von Butt fest abarbeiten. In 3 Teile teilen, Tortenblech großfaustgroß & jedes Teil extra in der Tortenform backen, mit Apfelmus am nächsten Tag jedes Blatt füllen, zusammensetzen & oben auch mit Butter bestreichen.

Apfelmus 3/4 kg Äpfel bisl Marmelade & Zucker, Zitronenschale & Nelken (die man dann heraus nimmt) auf dem Feuer ganz weich kochen lassen, öfter rühren & mit Stampfer zerdrücken

Riedhofomelette

Pfanne zu machen

Von der großen schwarzen Schnee von 3 Klar. machen, dann 1 Eßlöffel Mehl, 3 Dotter, Zitronenschale 2, 1 starke Eßlöffel Zucker hinein rühren. Die Pfanne mit zerlassener Butter ausschmieren, heißgeworden lassen, die Masse hineinziehen & in die Röhre 15 Minuten umdrehen backen lassen, dann in der Pfanne noch mit Marmelade bestreichen, zusammenklappen & mit Zucker bestreut servieren.

Wenn man aus dieser Masse Omeletten machen will, so gibt man die Masse in die kleine schw. Pfanne, die andere in das Backrohrkompfanl & backt sie in dem Rohren.

(Braucht man eine kleinere Omelette so nimmt man 2 Klar, 2 Dotter, ½ Eßl. Mehl 1½ Eßl. Zucker, auch kann man Omelette von Weinmachen (Eßl. Mehl, ¾ Eßlöffel Zucker Eigelbe) machen, auch ist die Mehlmenge geringer zu geben.)

Grießknödel

½ Liter Milch, 40 dkg Butter, Kochsalz aufkochen lassen, bis es wallt gibt man 24 dkg Grieß rührt es so lange bis sich das Kauerle löst, dann kalt stellen, in einer weißen Schüssel, dazu macht man dann 2 Eier (gut verrühren) dann befeuchtet man die Hand mit Wasser nimmt ein Stückchen Teig hohlt ein aus, füllt mit Marmelade oder Kirschenfleisch, rollt zusammen, kocht die Knödel in schwachem Salzwasser 12 Minuten, serviert sie mit Butter & Zucker-Zimt. Mit einer Masse sind 14–15 Knödel.

Hat keine Milch so kann man Kondensmilch geben, ist das ungesünd so kann man 2 Kaffeelöffel Zucker in die Milch geben.

Dieselben Knödel kann man auch für Suppe verwenden nur anstatt Milch nimmt man Wasser & Fett. (Wenn Milch, Eier, Schmalz)

Bisquitkonditorei

Von 3 Klar den Schnee schlagen, dann dazu 3 Dotter, Zitronenschale, 3 Eßlöffel Zucker & 2 Eßl. Mehl in eine ausgeschmiertes Backerl, hell backen, mit Marmelade bestreichen, rollen, obenauf auch mit Marmelade & zuckergetränkten Mandeln bestreuen.

Posen

Aus den vierten Wecken 16 Scheiben handdick schneiden, jede Scheibe durch Milch durchziehen, dann kommen sie in gesprudeltes Eiweiß gezogen, sie dann in die Semmelbrösel, in Butter herausbacken mit Marmelade bestreichen, je zwei zusammenlegen, mit Puder bestreut, heiß servieren.

Scheiterhaufen (Semmelbaba)

1–2 Tage alte in dünne Scheiben geschnittene Semmeln oder Wecken werden in gesüßter Milch durchgezogen, dann durch gesprudeltes Eiweiß ziehen; dann eine Lage in eine mit Butter ausgeschmierte Kasserole oder Form (Butter) oder Kuchenform, Rosinen darüber streuen, viel Butter tropfen, wieder eine Lage Scheiben, Rosinen & Butter zum Schluß eine Lage Scheiben. Sodann das übriggebliebene Ei, darüber schütten, Butter, Mandeln & in die Röhre.

Als feiner Scheiterhaufen gibt man in jede Lage eine andere Füllung wie 1x Nüsse, 1x Rosinen, dann Marmelade oder Kirschenfleisch

Rehrücken

Man reibt 14 dkg Chokolade gut ab, (von der man vorher etwas zum beizen (1½ Tafel) reserviert) läßt diese 1½ Tafel in Rohre erweichen. Zur Chokolade gibt man 14 dkg Butter, 6 Dotter, 14 dkg Zucker & Citronenschale, rührt ½ Stunde, gibt sodann 14 dkg feingeschnittene Mandeln, den Schnee von 6 Eiern & 4 dkg Brösel mit Rum befeuchtet dazu. Man bäckt es in der Röhre mit Butter bestrichenen, mit Mehl ausgestaubten Form. bis es kalt ist, schneidet man den nächsten Tag die Form in die Hälfte, füllt sie mit Buttercreme, überzieht sie mit Chokoladeglasur & stiftet es mit gepützten gestifteten Mandeln.

Buttercreme
6 dkg Butter
6 „ Zucker mit Vanillegeruch
1 Dotter, ½ Stunde rühren, kalt stellen.

Chokoladeglasur
1½ Tafeln Chokolade die man zurückließ, 1 Eßlöffel Wasser, 5–6 Zucker gut kochen lassen, vor dem wegziehen vom Feuer Haselnußgroß Butter dazugeben, dann über die Form geben.

Kann auch mit Papercreme gemacht werden & obenauf Chokoladeglasur.

Nüsspuddingwaffe

3 ganze Eier, 10 dkg Zucker werden auf dem Herdrande schaumig geschlagen, bis es dick ist, dann mit 5 dkg in Zucker geröste ten geriebenen Nüssen & 5 dkg Kartoffelmehl oder 4 dkg gewöhnliches weisses Mehl vermischt auf ein mit Papier belegtes, bisschen befettetes Blech gegeben & rasch gebacken & rasch gebacken, mit Marmelade bestrichen & eingerollt indem man beim Rollen das Papier gleich ablöst. Rolle wird mit Zucker bestreut & in Schnitten geteilt.

Mandelpudding

5 dkg Zucker, 4 dkg Butter gut abreiben, 4 Dotter, 7 dkg Mandeln mit der Schale gerieben, 1 gewiegte Semmel zuletzt den Schnee von 4 Eier. Die Form mit Butter ausschmieren mit Zucker bestreuen, die Masse hinein & 3/4 Stunden kochen lassen.

Dazu Chardeau 1 Seidl Wein, 4 Dotter 7 dkg Zucker

Billiger ist eine Chokolade oder Vanille milchsauce.

Erdäpfelpudding

Man treibt 4 Dotter mit 10 dkg Butter gut ab, gibt nach & nach 10 dkg Zucker, 25 dkg gekochte passierte Kartoffeln dazu, zum Schlusse vermengt man die Masse mit dem gesalzenen Schnee von 4 Klaar. Eine Puddingform wird ausgefettet mit Semmelbrösel leicht bestreut, Masse eingefüllt & 1 Stunde im Dunstgekocht.

Butterkuchen

7 dkg Butter, 10 dkg Mehl, 3 dkg Zucker von 1/2 Citrone Saft & Schale, verarbeiten, sehr dünn auswalken & ausstechen, backen, füllen, immer 2 aufeinander legen

Chokolade Torte

14 dkg Butter gut abreiben, dann 14 dkg Zucker dazu 4 Dotter, 1 ganzes Ei, 1/2 Stunde rühren dann 14 dkg Chokolade erwärmt, 14 dkg geschälte gestoßene Mandeln, 10 dkg Biscuitbrösel, (von anderen Brösel die Hälfte) & von 4 Klaar den Schnee.

Eisenbahnkuchen

Man treibt 4 Dotter mit Zucker & Butter im Gerichte von je 4 ganzen Eier gutab, mengt die in den Abtrieb, nach & nach Staubzucker in demselben Gerichte. Diese Masse wird mit dem festgeschlagenen Schnee der 4 Eiweiß vermengt. Nun wird ein Kuchenblech mit Butter ausgestrichen, den Teig gleichmäßig auf Blech streichen, dann belegt man den Teig reihenweise dicht mit entkernten halben Früchten & läßt den Kuchen bei mäßiger Hitze langsam hellgelb backen. Erkaltet wird selber in schiefe Vierecke geschnitten, mit Vanillezucker bestreut. Man nimmt auch ganze eingesottene Kirschen oder Kirschenfleck

Nudeln im Schlafrock

Aus 2 Eier werden feine Nudeln gemacht diese in 3/8 l Obers mit Vanillezucker gekocht, bis verdünstet ist, erkaltet Häufchenweise auf Oblatten, die zuvor mit Eiweiß od. Wasser bepinselt wurden streichen & zierlich einwickeln & in heißen Fett goldgelb backen. Diese Nudeln werden mit Fruchtsaft serviert. Auf 1/2 Oblatte 1 Eßlöffel flachgelegte Nudeln & doppelt rollen)

Nuß Beugel

20 dkg Mehl, 7 1/2 dkg Butter, 5 dkg Zucker, 1 Dotter 1 dkg Germ trocken in Mehl verreiben, nicht gehen lassen, bis Milch dazu ein Teig wird; Flecke messerrückendick auswalken, □ radeln, füllen, Kipfeln formen, obenauf mit Dotter bestreichen.

Fülle: gestoßene Nüsse mit Vanille Zucker in Milch aufgekocht. oder Mohn

auch mit Marmelade.

Man kann die Fülle (Nüsse) auch nur mit Milch befeuchten, nicht aufkochen lassen, bischen Zitronensaft

Gesellschaftstorte

8 dkg Zucker, von einer Citrone die Schale
4 Dotter, werden 1/2 Stunde gerührt, dann
mischt man den Schnee von 4 Eiweiß
& 5 dkg Mehl leicht dazu. Von dieser Masse
werden in 2 mit Butter bestrichenen
Tortenformen, 2 Blätter gebacken

Mittlere Platte

20 1/2 dkg Butter werden gut abgetrieben,
dann rührt man 20 1/2 dkg Zucker mit
Vanillegeruch, 3 Dotter & 2 ganze Eier, 26 dkg
gemahlene Nüsse, 2 Eßlöffel voll mit Rum
befeuchtete Semmelbröcel & von 3 Eiweiß
den festen Schnee dazu. Diese Masse
wird in einer mit Butter bestrichenen Form
1 Stunde gebacken.

Ausgekühlt werden die Tortenblätter mit
Marmelade bestrichen & so aufeinander gesetzt,
daß das Tortenblatt mit Nüsse in die Mitte
kommt. Dieses wird einigemale durch-
schnitten & mit einer guten Creme gefüllt.
Die Torte wird dann mit Chokolade
oder Citronenüberzug & mit halben
Nüssen verziert, eventuell Spalinee

Citronenglasur:

Man gibt in eine tiefe Schüssel 28 dkg fein
geriebenen Zucker, den Saft von einer Citrone
oder Orange, einen kleinen Finger breiten Streifen
von der Citronen oder Orangenschale, & 2 Eß-
löffel voll kochendes Wasser, rührt dies eine
1/2 Stunde, dann gießt man es über die Torte
& streicht es mit einem Messer, welches vorher
in kochendes Wasser getaucht wurde,
glatt & läßt es trocknen.

Buttercreme:

15 dkg Butter
15 " Zucker mit Vanillegeschmack
3 Dotter gut verrühren eine 1/2 Stunde, dann
auf's Eis stellen & füllen

Chokoladeglasur

2 Tafeln Chokolade, 12 □ Zucker, 1 Eßlöffel
Wasser gut kochen bis es dick ist, wenn
man es vom Herd weg zieht, gibt man
1 dkg Butter hinein, dann gleich über
die Torte & mit in warmen Wasser
getauchten Messer, glätten

Butterceme dazu (reicht genügt für 1 Torte)

22 dkg Butter abreiben, 5 Dotter, 22 dkg geriebenen Zucker,
1/2 Kaffeetasse sehr starken Kaffee tropfenweise hineinrühren, 3 Tafeln
zerriebene Chokolade gut verrühren.

Citronenglasur & verziert mit kandierten kleinen Orangen.

Verschiedene Cremes zur Fülle

Buttercreme 10 dkg Butter, mit 2 Dotter & 15 dkg Vanillezucker 25 Minuten rühren, dann auf Eis stellen

Chokoladecreme 8 dkg Butter werden mit 3 Dotter abgerieben, 10 dkg Zucker, mit 3 Tafel gerieb. Chokolade dazu 2 Eßlöffel Wasser, 15 fein geriebene Kaffeebohnen auf dem Herd gut aufkochen lassen, ausgekühlt zur Buttermasse geben & alles zusammen ½ Stunde rühren, sodann auf Eis stellen & später füllen

Chokoladeglasur ~~10 dkg Butter mit 2 Dotter & 15 dkg Vanillezucker~~ 2 Tafel Chokolade, 12 □ Zucker, 1 Eßlöffel Wasser gut kochen bis es dick ist, wenn man vom Herd wegzieht gibt man 1 dkg Butter hinein, dann gleich über Torte

Chokoladeglasur B

Kaffeeglasur B 12 dkg Chokolade erweichen, mit ½ Löffel Wasser verrühren, dann 18 dkg feines Zuckermehl, glattrühren, dann erwärmen, & glasieren nicht kochen (Hälfte genügt)

1 Stückchen Butter dazu ~~zur Fülle~~

Kaffeeglasur B

20 dkg feines Zuckermehl, 2 Löffel schwarzen Kaffee werden am Herd erwärmt, glatt gerührt & glasiert

Vanillecreme ½ l Milch, 4 Dotter, 14 dkg Zucker mit Vanille, 5 dkg Mehl gut im Wasserbade spannen bis es dick ist

Chokoladeglasur B

12 dkg Chokolade erweichen mit 3 Eßl Wasser verrühren, dann 18 dkg feines Zuckermehl glattrühren, dann erwärmen & glasieren aber nicht kochen; von der Hälfte genügt

Creme 10 dkg Zucker, 10 dkg Butter, 8 dkg Chokolade, 2 hartgekochte Dotter gut verrühren dann die Torte füllen & mit Citronenweis überziehen

Sachertorte B

14 dkg Butter mit 14 dkg Zucker, 4 Dotter aufrühren (½ Stunde) dann 14 dkg erweichte Schokolade, 14 dkg Mehl & den Schnee, langsam backen.
Nicht füllen, obenauf Marmelade & Schokoladeglasur.

Kosinth Kranzerl

25 dkg Butter 25 dkg Mehl, 3 Dotter 15 dkg Zucker, 2 Löffel Milch, 3 dkg Schokolade Klar von 1 ~~Schnee~~ Ei zum bestreichen.
Den Teig in 2 Teile, den einen mit geweichter Schokolade mischen, dann Kranzeln formen.

Mandeltorte B

8 Dotter reibt man mit 25 dkg Zucker Zitronenschale gut ab, dann 25 dkg mit der Schale geriebene Mandeln, von einem Kipferl die Broiel, dann Schnee. 1 Stunde langsam backen
Creme 10 dkg Zucker, 10 dkg Butter 8 dkg Schokolade 2 hartgekochte Dotter werden gut verrührt, dann die Torte füllen & mit Zitroneneis überglasen

Mürber Teig B

20 dkg Mehl, Zitronengeruch, 5 dkg Zucker, 1 Ei mit Milch verspr. 10 dkg Fett ½ Backpulver

Bisquittorte (Bare)

4 Eier, 3 Löffel Mehl 4 Löffel Zucker mit Schokolodecreme füllen
Creme: 8 dkg Butter werden mit 3 Dotter abgetrieben, 10 dkg Zucker & 2 Tafeln Schokolade 2 Löffel Wasser, 15 Stück geriebene Kaffeebohnen am Herd gut aufkochen & zur Buttermasse wann ausgekühlt dazu mischen & füllen

Cremekrapferln B

½ Seidel Wasser mit 8 dkg Butter aufkochen lassen, 14 dkg Mehl hineinrühren in den Teig, 4 ganze Eier etwas Salz mit Vanillecreme füllen.

Salzburgerauflauf

5 dkg Butter flaumig abreiben, 5 " Zucker, 3 Dotter, 3 Schnee, 4 dkg Mehl, bischen gekochte Milch, im ausgeschmierten Blechder Form backen

Chokoladetorte mit Mandeln B(s.g.)

10 dkg Butter, 12 dkg Zucker gut rühren, 5 Dotter,
15 " ungeschält Mandel oder Haselnüsse
12 " Chokolade erweicht, den Schnee,
langsam backen, füllen mit
Creme: 9 dkg Zucker, 2 ganze Eier, Vanilie
zu dicker Creme im Wasserbade sprudeln,
kaltstellen. 9 dkg Butter abreiben,
9 dkg erweichte Chokolade anschmelzen,
zur Creme verrühren. Obenauf & Mitte
der Torte geben, ist wie glasiert

Zuckerkekse

34 dkg Mehl, 6 dkg Butter, 10 dkg Zucker,
1 Kaffeelöffel Backpulver 4 Eßlöffel Milch, dies alles
wird zusammengeknetet, sodann wie ein
Nudelteig ausgewalkt, ausgestochen, vorsichtig
backen, Blech nicht bestreichen

Ingwer

2 Eier, 12 dkg Zucker, Citronenschale, 2 Kaffeelöffel
Ingwer, alles am Rand des Herdes schlagen
bis es dick ist, wenn es ausgekühlt ist
soviel Mehl als es annimmt; auswalken
formen, hell backen.

Kleine Bäckerei

20 dkg Mehl mit 5 dkg Butter, 1/2 Citrone Saft & Schale
10 dkg Zucker, 1/2 Packchen Backpulver, 1 Löffel
geriebene Mandel, 1 Löffel Rum, 1 Löffel geschlagenes
Ei. Teig kneten, Blech schmieren, Formen
machen.

Fingerkolaschen

14 dkg Butter (welche oder Teres) gut abreiben,
dazu 8 dkg Zucker mit Vanillegeruch, 2 Dotter,
24 dkg Mehl, Stäubchen Salz, verrühren,
Kugeln formen, Fingervertiefung, bestreicht
es mit Eiklar, gibt in die Vertiefung Marmelade
& bestreut sodann mit fein gehackten
Mandeln oder Haselnüssen. Hellgelb
backen.

Citronenstrudel

Ein feinausgezogener Strudelteig
mit Butter betropfen, wird mit folgender
Masse gefüllt, mit Butter bepinselt & gold-
gelb gebacken.
Fülle: 20 dkg Zucker, der Saft einer ganzen Citrone
& die feingehackte Schale einer ganzen "
8 Dotter & 1 Löffel feines Mehl werden verrührt
Dann fügt man den festen Schnee von
8 Klar & füllt es schnell.
Dazu Weinschaum oder Butterereme

Feingefüllte Semmelknödl

Von 8 kleinen Sternsemmeln die von der Rinde befreit wurde, werden kleine Würfelchen geschnitten & mit Obers befeuchtet, dann werden 4 Dotter mit 8 dkg Butter abgerührt & die Würfelchen darin gedrückt. Auf einem mit Mehl bestreuten Brette formt man kleine Knödl, die man mit Speckkernöder füllt & 8 Minuten in Salzwasser kochen läßt; mit Butter bekopft & mit Butter & Zimmt auch pr. mit Nüsse servieren

Pariser Stangerl

1/4 kg Staubzucker, 1/4 kg braune geriebene Mandeln oder Nüsse (Haeln.) 2 Eiweiß werden am Brett zu einem Teig verarbeitet. er wird Messerrückendick ausgewalkt, in Streifen geschnitten ▥ mit Glasur bestrichen & langsam gebacken

Eiweißglasur: 1 Eiklar, 10 dkg durchgesiebter Staubzucker & etwas Citronensaft rühren, bis dick ist

Spritzkrapfen

3 Schalen Milch kochen mit 2 Schalen Mehl verrühren bis der Teig glatt ist. Wenn er kalt ist, 5 ganze Eier & 5 Dotter beifügen Salz, viel Zucker gut vermengen dann in die Form füllen & mit heißem Schmalz herausbacken heiß, bestreut.

Ribiselportelettes

15 dkg Mehl, 9 dkg Butter, 1 Dotter 5 dkg Zucker, 1 bis 2 Löffel Rum oder Citronenwasser, rasch den Teig zusammenmachen & zugedeckt an einem kühlen Ort stellen & 1/2 Stunde rasten lassen. Hierauf walkt man ihn 1/2 cm dick aus, sticht runde Plätzchen aus, & umgibt sie mit einem Kreise (breiterer Rand) bestreicht sie mit Eidotter & läßt sie lichtgelb backen. Man füllt sie sodann mit frischen Beeren, zuckert sie & stellt sie nochmals in Rohr.

Vanillekipferln

Auf das Brett 25 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 10 dkg gerieb. Mandl (nicht gestoßen) werden gut verarbeitet. Kleine Kipferln formen, langsam backen & mit Vanillezucker bestreuen

Mürbe Teigtorte

25 dkg Mehl, 25 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 5 dkg geriebene Mandl, 1 ganzes & 1 Dotter gut verarbeiten. den Teig auf 3 Teile, 1 Teil in die Form, Apfelgelee darauf, den zweiten Teil darauf wieder Apfelgelee & vom 3ten Teil macht man Gitter

Nussbeugerln

10 dkg Butter, 14 dkg Zucker gut abreiben, dann 2 ganze Eier & 3 Dotter, 1/2 Stunde rühren, dann 14 dkg Mehl, in die Form (Butter ausgeschmiert!) Von 3 Klar den Schnee mit 12 dkg gerieb. Mandl vermischt, obenauf geben & 3/4 Stunden backen

Mandelbäckerei

28 dkg Zucker, 28 dkg Mehl, 28 dkg Mandl, 28 " Chokolade, 6 Eier von 1 Ltr Saft. nach Belieben formen, ev. füllen

Zitronenauflauf

8 Dotter, 16 dkg Zucker von 1/2 Zitrone Saft & Schale 1/2 Stunde rühren, dann v. 8 Klar den Schnee, 2 Löffel weiße Semmelbrösel, 1 Löffl Mehl, langsam verrühren, dann backen. Mit Himbeersaft oder Weinbaum servieren.

Kirschenfleck

3 Eier schwer Mehl, Butter, Zucker, die Butter gut abreiben, dann kommt der Zucker, die 3 Dotter, 1/2 Stunde rühren, dann das Mehl & den Schnee & Zitronenschale. dann gibt man den Teig auf Blech, füllt ihn mit Kirschen oder Zwetschken, Zucker darüber streuen & langsam backen lassen

Mandeltorte

28 dkg Mandl, 28 dkg Zucker, 4 Tafeln Chokol von 1 Zitrone den Saft gut rühren, dann 3 Eiweiß Schnee. 1 Stunde backen, dann Chokoladeglasur

Linzertorte

1/4 kg Butter, 1/4 kg Mehl 1/4 K Zucker 1/4 K Mandl, 2 Dotter, auf dem Brette gut verarbeiten, die Hälfte Teig gibt man in die Form, bestreicht ihn mit Marmelade vom 2. Teil macht man ein Gitter, bestreicht es mit Eiweiß. 1 Stunde langsam backen

Windbeutel

In einem Heferl gibt man 1/4 & 1/8 Milch (3/8 l) mit 10 dkg Butter bischen Salz zum

kochen. Bis es kocht, gibt man 18 dkg Mehl, rührt solange bis der Teig glatt ist. wenn er kalt ist, gibt man nach & nach 6 Dotter. Das Blech mit Mehl bestreuen, formt den Teig mit dem Löffel auf's Blech. langsam backen, mit Schlagobers füllen.

Chokolade Torte

1 dkg Butter, 1 dkg Zucker, gut verrühren, 6 Dotter; nach & nach dann 1 dkg Chok., 10 dkg Mehl, von 6 Klar Schnee. 1 Stunde backen. Kalt mit Schlagobers füllen

Chokolad Bisquit

10 dkg Butter, 3 Dotter, 10 dkg Zucker zusammen gut verrühren, 10 dkg Chok. 10 dkg Mehl. darauf streut man fein gehackte Mandl, langsam backen, in schiefe Stücke schneiden

Schnee

Marmelade Bisquit

21 dkg Zucker, 6 Dotter gut verrühren, 11 " Mehl & von 6 Klar Schnee

Mitte durchschneiden und füllen oder einen Löffel Marmelade mitrühren

Anis Brot

25 dkg Zucker, 6 Dotter gut verrühren 1 dkg Mehl von 6 Klar Schnee, Anis obenauf oder unten

Butterteig

12 dkg Zucker 12 dkg Butter, 15 dkg Mehl 1 ganzes Ei, 1 Dotter

Schneeballen

1 Seidl Mehl 4 Eßlöffel Rahm oder Milch, 1 Kg Zucker, etwas Salz, 3 Dotter, 1 Löffel Rum, Teig machen 1/2 - 1 Stunde rasten lassen den Teig in 4 Teile geben. dann auswalken Messerrückendick, dann radelt man ▦ 4eckige Stücke, radelt diese innen in mehrere Streifen & gibt sie lose verwoben in heiße Fett rasch & leicht herausbacken & mit Zucker bestreuen

Haselnussschnitten

14 dkg Butter, 18 dkg Mehl, 18 dkg geröstete geriebene Haselnüsse, 7 dkg Zucker am Brett sehr gut verarbeiten, im Blech oder Form nachwalken oder drücken, blaß backen, warm Vierecke schneiden, mit Marmelade bestreichen & immer 2 aufeinanderlegen.

Biskuitschnitten mit Chokoladeüberzug, Chokolade- oder Kaffeecremefüllung oder Marillenmarmeladefüllung

3 ganze Eier werden mit 11/2 dkg Zucker im Schneekessel warm geschlagen (heiß darf es nicht werden) bis es ausbläht gibt man 9 dkg Mehl, 5 dkg zerlassener Butter die man vorher abschäumt, dazu. Das Blech mit Butter ausschmieren & langsam backen lassen. Den nächsten Tag durchschneiden mit Marmelade oder Creme füllen & mit Chokoladeglasur überziehen. Erst schneidet man Streifen, dann durchschneiden.

Chokoladeglasur 5 dkg Zucker
2 " Butter
2 Tafel Chokol.

Die Butter reiben, mit etwas Wasser aufkochen (m. d. Zucker) bis es dicklich ist, vom Herde wegziehen, die Butter hineinrühren & dann über die Torte gießen. Wird die Glasur während der Arbeit dick, so wird zum aufkochen gegeben.

Weihnachtsbäckerei zur Bescherung

1 Einzelkuß f. Zimmer
1 " Pflege
1 f. Mädchen

aus 3/4 kg Mehl Spritzgebäck mit Mohn bestreut. Milch, warm, Fett, Salz

Lebkuchen, Böhmische Bäckerei

Lebkuchen

28 dkg Mehl
20 " Kolonzucker oder gebräunten Zucker
1 Eßlöffel Stanbzucker
1 " Marmelade
2 " Honig
2 " Rum
1 Ei etwas Milch, wenig Zimt, Nelken, 1 Messerspitze Natron. Mit Eiklar bestreichen, mit Kristallzucker bestreuen, oder heiß mit Citronenglasur überziehen.

Böhmische Bäckerei

20 dkg Mehl mit 5 dkg Butter 1/2 Citrone Schale 10 dkg Zucker, 1/2 Backpulver, 1 Eßl. geriebene Mandeln 1 Eßl. Rum, 1 Eßl. zergespritztes Ei, 2 Eßl. Milch alles verkneten. Blech mit breiten Butter bestreichen, Messerrückendick ausrollen & Kranzerln formen & mit Mohn & einzig mit Kristallzucker bestreuen.

Großer Indianerkrapfen

14 dkg Zucker, 6 Dotter sehr flaumig abreiben, 6 Klar Schnee, 14 dkg Mehl, backt es ziemlich warm in einem Schmelzkessel backen. Wenn es gebacken ist, wird es ausgehöhlt obenauf mit Chokolade überzogen versehen & vor dem Anrichten (1 Stunde) mit fetzgeschlagenen 3/8 l Obersschlamm mit 1 kgl. starken sehr kalten Kaffee verrühren & füllen eventuell auf Eis stellen. D.

Herrenhoftorte

5 dkg Butter, 3 Dotter, 5 gehäufte Löffel Zucker 2 Tafeln Chokolade 3 dkg feingehackte Nüsse, 2 Löffel (schw.) Mehl, Schnee von 4–5 Klar. Torte 2x durchschneiden mit Papierkrème oder Vanillecreme füllen obenauf Marmelade & Chokoladeüberzug.

Venezianertorte

6 Dotter & 1/2 ganze Eier werden mit 21 dkg Zucker 1/2 Stunde gut verrührt, dann 21 dkg unterhälte geriebene Mandeln & den Schnee von 6 Klar beigemengt. die Masse wird in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Zucker ausgestreute Tortenform gegeben. Wenn sie ausgekühlt ist, wird die Torte einmal durchgeschnitten, & mit folgender Crème gefüllt.

Crème: 3 ganze Eier werden mit 9 dkg Vanillezucker in einem Schmelzkessel im Wasserbade am Feuer so lange geschlagen bis eine dicke Creme ist. 1/2 Stunde vorher werden 9 dkg Butter schaumig gerührt, die erkaltete Creme löffelweise langsam mit der Butter verrührt & die Torte damit gefüllt & seitlich & obenauf auch bestrichen, außerdem oben mit grob gehackten Mandeln bestreut. ~~Verbrauch~~ Man kann man die Torte auch mit anderem Geschmack machen indem man die Creme innen gibt & außen & oben mit Chokoladeglasur überzieht & die Mandeln aufstreut, dann wiegen damit es 2 kg sind, sie ist dann noch besser.

Spillage Torte

6 Dotter mit 25 dkg Zucker rühren, 15 dkg geschälte geriebene Mandeln, Schnee von 6 Eiweiß & 8 dkg Eiweißdazu, in 3 Blätter backen.

Cremedazu:
15 dkg feine Butter abreiben, 2 Dotter, 15 dkg Vanillezucker zuführen, dann ½ Schale schwarzen Kaffee dazu, zwischendie Blätter streichen aufgeben, darnach mit Spillage bestreuen, noch weiteres

Spillage: 7 dkg Zucker mit Zitronensaft schmelzen & hellgelb rösten lassen, 7 dkg geschälte gehackte Mandeln, etwas mitrösten lassen, erkaltet mit Walker zerdrücken.

Anderer Art: Immer Fülle, darauf Schokolade mit Pralinée verzieren
" " Andere dunkle oder helle Fülle darauf Kaffee
" " 1 Platte hellbraune oder dunkle darauf Spillage oder Glasur

Bisquitroulade:

4 Schnee, 4 Dotter, 4 Eßlöffel Zucker, 3 Eßl. Mehl. Fünf backen & gleich rollen. Dann 3 Stunden vor Gebrauch füllt man mit Schlag, darauf Zucker vermengt

" zieht Abgriß:

Abgriß die Hälfte genügt für 3 Rouladen ½ mal der hier angegebenen. 12 dkg Schok. zerreiben mit 4 Eßl. Wasser verrühren, & mit 12 dkg feinen gest. Zucker ½ Stunde rühren, dann erwärmen & 1 Stückchen Butter dazu verrühren & auf die Roulade geben.

Schokolade Mandeltorte (Berl s.g.)

Man reibt 14 dkg Butter 8 Dotter, 4 gr. Tafelschokolade, 20 dkg Mandeln, Vanille, Citronenschale, ½ Kaffeelöffel Semelbröseln 8 Schnee

Butterdazu (Hälfte genügt für eine Torte) 22 dkg Butter abreiben, 5 Dotter, 22 dkg geriebenen Zucker, ½ Kaffeeschale starken schw. Kaffee tropfenweise hineinrühren, 3 Tafeln zerriebene Schokolade gut rühren. ~~Diese Menge ist für 4~~

Glasuredazu

12 dkg Schokolade zerreiben, 4 Eßl. Wasser verrühren, dann 18 dkg feinen Zucker mehr glattrühren, dann erwärmen & glasieren (nicht kochen) Von der Hälfte genügt für eine Torte nur 2 Eßl. Wasser, beim Wegziehen ein Stückchen Butter 10 dkg dazu verrühren.

Topfentorte

Mürber Teig = 18 dkg Mehl, 11 dkg Butter, 6 dkg Zucker, 1½ Dotter im Tortenreif licht backen, bis dahin kalt werden lassen & folgende darauf geben.

Fülle: 38 dkg passierten Topfen, 3 Dotter, Nußgroß Butter, Zucker nach Geschmack, Vanille, auf das gebackene Tortenblatt geben, dann von 3 Schnee mit 6 dkg Zucker vermengen & über die Torte geben, mit geschwellten, fein gestiftelten Mandeln (Kandeln) bestreuen, & 10 Minuten backen lassen

Gekochte Mehlspeisen 1/2 kg Mehl, 1 Ei, 1 kl. Fingerhut Wasser, während d. Knetens zusammenfassen, bis Teig fest ist, glatt kneten bis er wieder an Hand & Brett klebt. Aus dem Teig 3 Teile machen, diese sanft weich kneten, dann Nesterchen dick ausrollen & in die Hälfte legen, dies in 5 cm Streifen schneiden, aufeinander legen & Nudeln schneiden

Auskochen in 3-4 l Flessen (1 Knödel Salz)

In kochendem Wasser auf 2 Teile auskochen (zugedeckt, Kochtopf darinnen) 1 x gleich aufwallen & 2-3 aufkochen lassen, mit durchlochtem Schöpfer herausnehmen auf Sieb & mit lauwarmen Wasser abgießen, abschütteln & in Casserole auf Dunst oder Rande zum warm halten, zu den ganzen Nudeln die aber nach jedem Auskochen abgeschmalzen werden sind, nimmt man 3/4 Knödel Schmalz oder 5 dkg Butter oder 1/2 Knödel zerlassenes Schmalz vor dem Mahlgehen erst aufkochen

Spiesnudeln ebenso wie die Nudeln 10 Min vor Fertigkochen, abtropfen & in den geröteten Spies in die Kasserole geben

Spiesröstern 2 Knödel Schmalz oder Butter lassen werden lassen, 1 1/2 Knödel Spies darinnen lichtgelb rösten & die ausgeschmalzenen Nudeln gleich nach dem Auskochen vom Nudeleisen hineingeben & seitwärts zugedeckt unter öfterem Umrühren verdünsten lassen.

Bandnudeln wie No. I nur dünner ausrollen & fingerbreit schneiden

Powidlnudeln wie No. I, nachdem aufkochen, nicht fetten, sondern in eine Kasserole wo man 3/8 kg Powidl mit 1/8 l Wasser aufgelöst hat. In dem Powidl gibt man 1 Eßl. Knödel Zucker, bischen Zimt, aufkochen lassen, dann gibt man Nudeln hinein, mischen um & serviert sie mit Mohn

Ausgebrückte Nudeln 5 Eier, was sonst Mehl (circa 3/8 kg) einen festen Teig machen (kein Wasser dazu) schön kneten & feine Nudeln schneiden

Diese gibt man auf einmal in eine Kasserole kochender 3/4 l Milch in der 8-10 dkg Butter 1 Knödel Zucker 1 Kaffeel Salz hineingegeben wurde, lass die Nudeln zugedeckt aufwallen, gibt sie dann seitwärts oder in die Röhre zum verdünsten, hie & da umrühren. Mit Mohn oder Zucker Zimt bestreuen

Nudelpanz die ausgekochten Nudeln abgießen & abtropfen. Dazu 1 Knödel Butter, 3 Dotter, 1 Knödel Zucker, starke Messerspitze Salz, bis Eiweißschaum, zuletzt den Schnee. Füllt man die Nudelpanz nicht, so streut man 1/8 kg Rosinen darunter. Füllt man es, so gibt man in die mit Butter ausgeschmierte Form, die Hälfte der Nudeln, gibt die Fülle & dann die andere Hälfte der Nudeln, betropft mit Butter oder Schmalz & backt 40 Min. backen.

Fülle: einfach, Nüsse mit Zucker – Mohnmasse Kalb & Zucker & Rosinen & Pfeffer

Doppelt: unten Lage Mohn oder Nüsse mit Zucker gemischt
Obere Lage Kirschenfleisch

Scheiterhaufen 1 Dampfbrioche in dünne Scheiben schneiden in gezuckerter Milch getränkt, in eine Form (mit Löffel gerührt 2 Dotter Salz & Schmee) getränkt, in eine mit Butter ausgeschmierte Form gelegt jedes Stück mit ein bisschen Butter bebrennen, mehrere Lage bis Rand (Schwarzbrot) dann schüttet man den Rest der Eiermasse darüber, hoffl. wieder Butter darauf gibt es in die Röhre. (Zeit 1/2 Stunde Backzeit)

Man kann ergänzen machen doch man die einer Pudingform backt darüber mit Rosinen, noch mit Zuse & Zucker streut.

Raaberflecherln aus Nudelteig Flecherln schneiden, mit feiner Walze auswalken, auskochen, abtropfen in folgende Masse vermischen & in der Röhre oder am Herd leicht einsaugen lassen

3 Raaber backen, in Kochfett Schmalz rösten

Grießnudeln wie Nudeln

Topfennudeln ebenso den Topfen mit Zucker vermengen & bestreuen

Krautflecherln ebenso 1 1/2 kg Kraut hacken salzen 1 Std. zugedeckt rasten lassen fest ausdrücken im 1/8 kl Kübel heißen Schmalz dunkel rösten lassen Messerspitze Pfeffer bis weich ist, Flecherln hinein

Kraut Schlitzi 3 geriebene Semmeln fest ausdrücken passieren, 1 1/2 kg Kraut (hacken, rasten, ausdrücken, rösten) dazugeben, 3 Knödel Mehl, 1 Ei zusammenmischen, wenn zu weich 1–2 Kübel Semmelbröserl, damit lockerer Teig wird. Schlitzi ( ) formen, in Salzwasser aufkochen (10–12 Min) mit Kolben & Zucker & Fett servieren

Schinkenflecherln Flecherln aufkochen, in eine mit Butter bestrichene Form (mit Brösel gestreut) 1 Stunde backen. 10 dkg Butter abreiben, nach & nach 5 Dotter hinein, 25–30 dkg fein gehackt. Schinken oder Selchfleisch & zum Schluss Schnee 1/8 l Rahm alles durchmischen

Erdäpfelnudeln: 1/2 kg (roh 1 kg) warm passierte Kartoffeln werden mit 1/4 kg Mehl, 1 Ei, 1 Kaffeelöffel Fett, Schmalz, 1 Kaffeelöffel Salz vermengt, gut verknetet & bisschen rasten lassen (1/4 Stunde zugedeckt) sodann in kleine Teile teilen & fest Nudeln in fingerdicke Würste rollen & diese zerschneiden & Nudeln rollen die immer in ein bisschen Mehl hineinrollen werden, damit beim liegen nicht zusammenpicken. Auskochen in ein 3–4 l Hefen Wasser 1 Eßl Salz & die Nudeln auf 3x auskochen, 1–2 mal aufkochen lassen, aufs Sieb abtropfen & nicht abgießen. Wenn mit Semmelbröserl gibt man sie in eine Pfanne in die offene Röhre (2 Stück Butter Brösel 10–12 dkg Butter) die Nudeln hinein, rumrühren & offen dennen lassen

mit Mehl gießt man mit 1 Glas lauwarmen Wasser ab & auf der Schüssel mit 1 Küchl flüss. Schmalz vermengen.

Erdäpfelknödel mit Powidl wie oben nur statt 1 Kaffl Schmalz, 1 Eßl Schmalz. Teile fingerdick schneiden, formen & mit Powidl füllen, aufkochen (10–12 Minuten) nicht abgießen auf der Schüssel bisschen Schmalz darüber damit sie nicht zusammenpicken, & mit Butter & Mohn bestreut servieren.

Marillenknödel ebenso

Zwetschenknödel " will man mehr Masse haben so nimmt man 1 Ei & bisschen

Kirschenknödel " Schmalz gelb, je nach großer Menge Mehl.

Besser sind die Knödel aus Brandteig

Brandteigkäseknödel

1 3/4 l Milch, Salz, 50 dkg Butter, bis kocht 3 Dkg Zucker, 3/4 l Mehl langsam hineinrühren, seitwärts solange abbleiben bis sich vom Kessel löst, bis erkaltet, gibt man 1 ganzes & 1 Dotter hinein, vermischen & dann auf Brett gut durcharbeiten. Knödel formen 7–8 Min. offen kochen lassen in Pfanne wo man 3–4 Küchl Brösel in 1/8 kg Butter geröstet, Kuchenzucker gelbgeröstet hat, hineinrollen

Erdäpfelknödel mit gerösteten Zwiebeln bestreut:

Teig wie bei Nudeln. Teig messerrückendick ausrollen, mit unten angegebener Fülle flach bestreichen, zusammenrollen & 3 fingerbreite Stücke mit dem Messerrücken schneiden & davon Knödel formen. In Salzwasser 10 Min. kochen, sieben servieren & mit feingeschnittenen hellgelb gerösteten Zwiebeln servieren.

Fülle: 1/2 Küchl Schmalz & 1/4 klein feingeh. Zwiebel hellgeröstet & dann noch 2 Küchl Semmelbrösel mit bisschen Salz, feingehackten Petersil, Bisschen Pfeffer

Semmelknödel:

In einem Weidling gibt man die Masse von 8 gewiegten, ausgedrückten passierten Semmeln 4 Dotter, 1 Eßl festes Schmalz oder Butter, 1 Kaffl Salz, 1 Eßl Zucker, rührt es sehr gut & mengt 4 Küchel Semmelbrösel & zuletzt den Schnee von 4 Eiern dazu. In siedendem Salzwasser 10–12 Min kochen lassen, mit Seiherlöffel herausnehmen & mit Butter & Nüsse mit Zucker geröstet, servieren. Mit Kompotte oder Dörrobst aus frisches füllen. Zuerst einen kleinen Knödl vorher zur Probe aufkochen, wenn zu fest, ein bisschen Wasser zu Masse geben, & wenn zu weich, dann Semmelbrösel

Bröckerlknödel: In einem Weidling ½ kg Mehl, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Ei, 1 Kaffeelöffel festes Schmalz, ½ l Milch oder Wasser oder gemischt, einen sehr leichten Bröckerlteig schlagen & 6–8 klein □ geschnittene Semmeln (vorher erst ein bisschen trocken in der Rohre rösten lassen) dazu mengen, ¼ Stunde rasten lassen, dann Knödel mit der feuchten Hand formen, & in Salzwasser (1 Kgl. in d. Wasser) ausbrühen (15 Min.) & frisch servieren zu Sauerkraut, Fleisch etc.

Von den übrigbleibenden Knödeln schneidet man kleine □ rösten sie in Schmalz & gibt verquirltes Ei darüber. (Zu 2 Knödeln genügt 1 Ei) kann auch geröstet ohne Ei gegeben werden.

Serviettenknödel

½ kg Mehl, 1 Dotter, 1 Kaffeelöffel Salz, 3 Eßlöffel Germ (gut schlagen) 1½ Kücherl (2 Eßl.) Zucker, kleine Butter, 3/8 — ½ l Milch, Teig gehen lassen, bis gut gegangen auf Brett geben, durchkneten mit Butter verbreiten, 15 Min. gehen lassen zum Säure 2 Tafeln gr. Choko darauf streuen, zusammenrollen, in die mit Mehl ausgebreitete Serviette geben, oben fest zubinden, dann 10–20 Min. gehen lassen & sodann in Salzwasser (Kessel) 1 Stunde kochen. Der Zipfel von der Serviette muß immer an dem Hefen hängen, nach ½ Stunde gibt man den Zipfel der Serviette auf die andere Seite damit der Knödel beim Kochen gut durch ist & die Form behält. Sollte durch das Kochen zu wenig Wasser sein, so muß man immer heißes Wasser zum eventuellen Nachgießen bereit halten. Mit heißer Butter, Zimt oder Nüsse servieren.

Gugelhupf ½ kg Mehl
2 Eßl. Germ
3 Kücherl Zucker, 1 Schr. Kaffeelöffel Salz
3 Dotter
7 Eßl. Butter, Citronenschale
3/8 — ½ l Milch

Dampfl machen — das durchgesiebte Mehl in einen Weidling geben, eine Grube formen in die man die zerbröselte Germ mit 2 Löffel warmer Milch & ½ Kaffeelöffel Zucker verrührt & aufgehen läßt. Sodann kommen die vorher vermischten Butter, Zucker, Dotter, Salz, Citronenschale hinein, mit der

Milch vermengen & den Teig schlagen bis sich der Kochlöffel vom Teig löst (20–25 Min.) dann bischen Mehl darauf streuen & zugedeckt in der Nähe des Herdes gut gehen lassen. Die Masse muss nach dem Gehen doppelt soviel sein. Dann macht man die diversen Bäckereien & lässt diese nochmals im Blech zugedeckt ½ Stunde vor dem Backen gehen.

Als Gugelhupf – die Masse auf das mit Mehl bestreute Brett geben, dann ausrollen, mit Butter bestreichen die Fülle (15 dkg geriebene Nüsse & 2 Tafel ger. Choko) gleichmäßig verteilen zusammenrollen & in die mit Butter ausgeschmierte Form geben, obenauf mit zerlassener Butter bestreichen & gehen lassen. Backzeit 1 Stunde.

Gugelhupf mit Rosinen

" mit Rosinen wird der Teig dünner gemacht, die Rosinen mit geschlagen, gleich in die Form gegeben & zum Gehen weggegeben.

Gugelhupf mit Mohnfülle: ½ kg gem. Mohn 1 kg Wein, 1 kg Wasser oder Milch, 1 Eßl. Zucker vermengen, bis aufkochen, erkaltet füllen

Gugelhupf mit Chokofülle

3 Tafel Choko ger. 1 Kaffl. Zucker, dann rollen

Gerollter Germstrudel mit Mohnfülle

Teig ausrollen, mit Butter bestreichen Fülle hinein, rollen, in Blech. Für 2 Rollen 25 dkg gem. Mohn. 2 Eßl. Wein 2 Eßl. Milch, Zucker

Gerollter Germstrudel mit Milch, Nüsse

½ kg ger. Nüsse & 2 Tafel ger. Chokolade

Gerollter Germstrudel mit Äpfel

Äpfel klein schneiden, Zucker, Zimt dazu

Gerollter Germstrudel mit Knochenfleisch

Fülle darauf, wenig zu sauer, Zucker dazu.

Gugelhupf ohne Germ

15 dkg Butter flaumig abreiben, dann mischen man langsam 4 ganze Eier 15 dkg Zucker, von 1 Citrone Saft & Schale, 30 dkg Mehl, 4 Eßl. Obers, zuletzt 6 gramm Natron & 15 gr Weinstein dazu, kein Salz langsam backen.

Buchtl mit Topfen für ½ kg Mehlmenge nimmt man ½ kg Topfen passiert 2 Dotter viel Zucker, etwas Vanille oder Citronengeschmack, kleiner Salz, vermenge, wenn zu feucht zu gibt man Mehl dazu

Gute Masse für Gugelhupf & Schnitten (ohne Germ)

2 Eier mit 7 dkg Butter & 17 dkg Zucker gut rühren (20 Min.) dann kommt 1/2 Päckchen Backpulver, 27 dkg Mehl & 1/8 l Milch gut mischen & in die mit Butter & Mandeln ausgebeutelte Gugelhupfform & 20-30 Minuten gelb backen & heißzuckern.

Als Schnitten mit Kirschen das Blech binden Butter dann Pergament, mit breiten Butter schmieren Masse hinein, viel Kirschen obenauf streuen & fertig backen heiß schneiden

Als Schnitten mit Topfen wenn binden gebacken den gut zubereiteten Topfen darauf & weiter backen 3/8 Topfen = 1 - Dotter, Vanillezucker

als Torte erst die Hälfte der Masse dann Füllung dann die andere Masse & in die Röhre.

Zebra Gugelhupf

Man treibt 14 dkg Butter gut ab, rührt langsam 4 Dotter, 15 dkg Zucker, & 1/8 l Milch, 30 dkg Mehl, 1/2 Löffel Backpulver dazu & den Schnee von 5 Eiweiß. Den Teig teilt man nun in 2 Teile, von denen eines mit 2 Tafeln geriebener Chokolade, braun gefärbt wird. eine Gugelhupfform schmiert man mit frischer Butter aus, gibt Löffelweise, weiß & braun hinein, die oberen Reihen immer dort wo braun ist weiß, wo weiß braun & bäckt die Masse bei mäßiger Hitze, ohne das Rohr viel zu öffnen, 1 Stunde lang

Zuerst treibt man die Butter gut ab, dann gibt man die Dotter & den Zucker & rührt es zusammen 1/2 Stunde, dann rührt man die Milch, Mehl & zuletzt den Schnee schlagen & dazu geben. Vor dem Schnee das Backpulver das fein, ja nicht bröckelig sein muss

Mürber Butter oder Mark Germstrudel

25 dkg Butter oder Mark
65 " Mehl
3 Dotter, schr. Kaffl Salz
1 gehäuft Kuchl Zucker
1/2 Eßl Vanillezucker
2 dkg Hefe

Fülle: mit Mohn zu einer Rolle
10 dkg Mohn, 1 Eßl Zucker
Wein, Milch, verkochen,
binden verkochen
Mit Nüsse ebenso

Der passierte Mark wird mit 10 dkg Mehl durchgearbeitet & aufs Eis gelegt. In das andere Mehl 55 dkg

macht eine Grube, gibt die mit 1/8 l. lauwarmen Wasser oder Milch, Kaffeelöffel Zucker angemacht, Hefe hinein, läßt sie aufgehen.
Bis aufgegangen ist, kommt alles andere dazu & gut verknetet. Den Teig vom Eis, auf dem ausgerollten Teig einschlagen, rollen, wiederschlagen, rollen bis er ganz glatt ist. Den Teig in 3–4 Teile schneiden, Messerrückendick ausrollen, füllen, rollen, & in das mit Butter schwach ausgeschmierte Blech geben, obenauf leicht mit Butter bestreichen & 3/4 Stunden aufgehen lassen.

Feine Dampfnudeln

5 dkg Butter werden flaumig abgetrieben, 1 Eßl. Zucker, 1 Messerspitze Salz & 8 Dotter eingemischt, dem anderen dazugerührt & dieses mit 2 dkg in 1/8 l & 2 Eßl. Milch aufgelöster Germ & 30 dkg Mehl gut vermengt. Der Teig wird so lange abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Ort stehen läßt, bis er noch einmal so hoch geworden ist. Hierauf gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett, rollt ihn stark fingerdick aus & sticht mit einem Kranzenstecher runde Platten aus. In eine mit Butter bestrichene Kasserole man 1/4 l Milch oder Obers, 4 dkg Zucker, 4 dkg Butter & legt, wenn dieses lauwarm ist, die ausgestochenen Teigplatten dicht nebeneinander hinein & stellt die Kasserole an einen warmen Ort. Wenn der Teig noch einmal so hoch ist, bestreicht man ihn mit zerlassener Butter & gibt ihn für 35–40 Min. in die Röhre. Wenn die Nudeln gebacken, wird die

wird die Kasserole gestürzt & die Dampfnudeln werden voneinander getrennt in einer Schüssel angerichtet & mit gelber Milch, das heißt eine leichte Creme oder Weinschaum serviert

Creme = 2 Dotter, Zucker nach Geschmack
3/8 l Milch, Kaffeelöffel voll Mehl, Vanillegeschmack
im Dampfbad spründeln bis dick ist, sie
Chateau

Palatschinken

1/4 l Rahm, 1/4 l Milch, 4 Dotter, 4 Schnee
Zucker nach Geschmack, Mehl vasamfest
dünn in heißem Fett herausbacken
Citronenschale, Salz

genauer = Milch & Rahm, (je die 1/2) 5/8 l beides
zusammen, 3-4 Dotter 3-4 Schnee, 10 dkg
Zucker, 32 dkg Mehl, Citronen oder Orangenschale, Salz.
Zucker, Dotter, Rahm 1/4 Stunde spründeln, das
Mehl dann dazu & auch 1/4 Stunde spründeln.
Das Pandl mit Schweineschmalz ausschmieren,
sehr heiß werden lassen & 1/2 Kaffeeschöpfer
von dem Teig darauf geben.

Papperlcreme pflegt in der Frischzeit zu machen.

Brandteigkrapferln

In 1/4 l Milch läßt man 7 dkg Butter, 2 dkg
Zucker, bischen Salz, einige Zeit kochen.
Dann gibt man 14 dkg Mehl dazu, rührt
es zu einem glatten Teig (von Glut wegziehen)
dann auskühlen lassen in einer Schüssel, gibt Citronenschale 2 ganze Eier & 1 Dotter
dazu, macht Kugerln, gibt sie auf ein
Blech, läßt in der Hitze lichtgelb backen
& hebt den Sprung in die Höhe & füllt sie
mit Schlagobers oder Papperlcreme.
(Papperlcreme die 1/2 Hälfte der Menge, wenn obige Teigmasse
" die ganze wenn für mehr Personen 1 1/2 - 2 x die obige Teigmasse gemacht wird

Apfel im Mandelteig

4 dkg Mehl, 7 dkg Zucker, 14 dkg Butter, 6 dkg geriebene
gemahlene Mandeln, 2 Eidotter, 1 Ei, etwas Saft
Citronenschale, zu einem weichen Teig kneten. Schöne
kleine Maschanzker Äpfel, schälen & zierlich aus-
höhlen, wobei man jeden Apfel ein Deckelchen
abschneidet & zur Seite stellt. Es werden nun die
ausgehöhlten Äpfel mit Citronat, Rosinen & Zucker
Zimt (alles vermengt & zerkleinert) gefüllt, die Deckelchen leicht
darauflegen, jeder Apfel in den vorbereiteten
Teig hinein legen, schließen, in Vanillekipferl & goldgelb
backen, mit Vanillezucker bestreuen & heiß servieren

Äpfel in Fadenteig herausgebacken

Grießknödel fein

In ½ l Milch, 22 dkg Grieß, 5 dkg Butter, etwas Salz solange kochen lassen, bis sich vom Gedicke löst. Bis erkaltet, kommen 2 ganze Eier dazu. Knödeln mit Marmelade füllen, in Salzwasser ¼ Stunde kochen, mit Zucker, Zimt & geröstete Butter (separat) servieren. Aus dieser Masse erhält man beiläufig 14–15 Knödeln

Germknödel

½ kg Mehl, 2 dkg Germ, 1 Kaffelöffel Salz, 12 Dotter, 1 Eßl Zucker

In einem Kerbling das Mehl geben, in die Mitte das Dampferl von Germ, bis das gegangen ist, mengt man das Dotter & Salz dazu, vermischt mit 3/8–½ l Milch & schlägt es gut durch bis es Blasen macht & löst, es zugedeckt an einen warmen Ort gehen, bis es die doppelte Masse gegen vorher hat.
Dann nimmt man Löffelweise auf das bemehlte Brett den Teig, formt glatt, gibt Powidl in die Mitte & formt Knödel die man dann auf dem Brett zugedeckt noch ¼ Stunde gehen läßt, sodann erst in Salzwasser 8 Minuten kochen läßt. Frisch servieren mit Butter & Mohn. Ausgebrockt werden die Knödeln erst, wenn man das Fleisch & Gemüse zu Tisch gibt.

Topfenknödel fein

3/4 kg passierten Topfen, 2 eingeweichte passierte Semeln, 4 Dotter, 3 dkg zerlassene Butter, 1 Eßl Zucker, sehr schwaches Kaffelöffel Salz, 2 Knödel Semmelbröseln, zuletzt den Schnee von 3 Klar.
Knödeln formen & 6–7 Minuten in Salzwasser kochen, mit Butter, Zucker-Zimt servieren (marmelade füllen) (oftan probieren) erst einen Knödel ohne Wasser kochen, ausprobieren, damit wenn Knödel zerfällt, semel muß man noch Semelbröseln nehmen

Apfelknödeln 1 kg Äpfel schälen, klein o schneiden, in einem Reindling ½ kg Mehl, 2 dkg Butter 1–2 Eier schwach Kaffel Salz mit knapp 3/8 l Milch den Teig gut abschlagen (fester wie Nockerlteig) dann die Apfelwürfeln damit vermengen. Knödel formen, in Salzwasser 10–12 Min aufkochen & mit Butter, Zucker-Zimt servieren

Milchrahmstrudel vorzüglich

Strudelteig = 1 Seidl Mehl, 1 Dotter (auch ohne Ei gut) & die Hälfte vom Weißel, 1 schr Kaffel Salz, 1 schr Kaffl Zucker, 1 Kaffl Butter, das verrührt man mit lauwarmen Wasser (circa 3 Küchenl) zu einem lockeren Teig & schlägt denselben solange mit der Hand bis er sich vom Brett & v. der Hand gut löst. Seitwärts staubt man auf dem Brett ein bischen Mehl, gibt den Teig hin & verknetet ihn mit loser flacher Hand zu einem glatten geschmeidigen weichen Teig & stürzt eine heißgemachte Kasserole darüber & läßt ihn so 1 Stunde rasten. Nach dieser Zeit gibt man auf einen Tisch ein

mit Mehl gut bestreutes Strudelbrett gibt den Teig in die Mitte, walkt leicht mit den Nudelwalker eine kleine runde Fläche & zieht diesen Teig ringsherum gut aus. Die dicken Enden werden " " abgeschnitten & diese Enden kann man ohne Mehl nochmals kneten & als Strudelteig nochmals kneten mit Wasserstelle pasche... lassen dann verwenden oder nicht gerastet, mit Mehl verkneten & für die Suppe ger. Gerstln oder Schupfnudeln machen.

Nun streicht man Butter auf den Teig, dann folgende Fülle 3/4 über die Strudelfläche.

Fülle: 4 Kaisersemmeln vollständig von der Rinde abreiben, sodann in kreuzkleingroße Würfel schneiden, & mit 1/4 l sauren Rahm 3/4 Stunden befeuchtet stehen lassen. nach dieser Zeit 1/2 kg passierten Topfen, 4 Dotter 4 Messerspitze Salz, 1 1/2 – 2 Kochl Zucker & zuletzt den Schnee (den Schnee erst knapp vor dem dazumgeben da Fülle auf den Teig in die Masse geben). Nachdem die Fülle auf dem Teig ist rollt man den Strudel zusammen, gibt ihn in die mit Butter ausgeschmierte Pfanne, bestreicht oben auf mit Butter & gießt 2 Kaffeehäferl warme Milch darauf & läßt ihn in der Röhre schön lichtgelb 35–40 Min backen, warm direkt aus der Röhre servieren, mit Vanillesauce servieren.

Vanillesauce kaufen

Topfenstrudel

Teigbereit. Fülle 3/4 kg pass. Topfen, 6 Dotter 1 Messersp. Salz, 2 Kochl Zucker, zuletzt den Schnee & beiden Citronenschale, füllen in die ausgeschm. Pfanne, den Strudel m. Butter bestreichen & schön lichtgelb 30 Min. backen (eventuell mit 2 Kochl Milch backen was viel

Gesottener Griesstrudel Teig wie No. I wenig ausgezogen mit Butter betropfen & leicht mit Semelbrösel bestreuen.

Fülle: 10 dkg flaumig abgeth. Butter mit 4 Dotter abreiben, dazu 1/4 l Rahm & 1/4 l schwach gemessener Gries, 1 sehr kleines Salz, alles verrühren, zuletzt den Schnee! Den zusammengerollten Strudel in 5 cm große Stücke schneiden, leicht zudrücken & in kochendem sehr schwach (pro 3 l Wasser) gesalzenem Wasser, 8 Stück immer auf einmal kochen lassen, (achtsam umrühren) vom Wallen an 10 Min. Siedezeit, (Kochlöffel quer über die Kasserole gelegt & Deckel darüber) hintreiben rührt man in 7 dkg Butter 2-3 Kuchl Semelbrösel hellgelb & gibt die abgetropften Strudelstücke in die Brösel. Dazu serviert man Zwetschkenmöser oder Powidlsauce.

Powidlsauce — 1/4 kg Powidl oder 1/2 kg Pflaumen aufkochen in 1/4 l Milch oder Wasser, nach Geschmack Zucker, Zimt & Citronenschale

Zwetschkenmöser 1 kg geb. Pflaumen (Kern entfernen) 3x in heißem Wasser waschen, mit 1 Kuchl Zucker, Zimt, kleines Stückchen geb. Nelke & geriebener Citronenschale ganz weich in 1 l Wasser 1/2 Stunde kochen lassen

Erdäpfelstrudel Strudelteig wie No. I anziehen, mit Butter betreufeln & mit untenstehender Masse (Sperrholz oder 2 kl Strudeln) füllen

Fülle: 60 dkg Kartoffeln in Schale kochen, heiß passieren; inzwischen reibt man 10 dkg Butter, 5-6 Dotter, Citronenschale, kleines Salz, 3 Eßl Zucker, 2 Kaffeelöffel Milch, die passierten Kartoffeln hinein, zuletzt den Schnee & auf den Teig geben, mit Butter betröpfeln, rollen, in eine mit Butter bestrichene Pfanne, mit Butter bestreichen & läßt ihn 30 Min. bei mäßiger Hitze backen. Bei dem Herausnehmen mit Tuch zudecken & heiß stellen & heiß servieren

Apfelstrudel Teig anziehen, mit Butter betropfen & mit Semelbrösel (1/2 schwach Kuchlöffel) bestreuen, sodann mit 1 1/2 kg ganz kleingeschnittenen Äpfeln belegen, Zucker, gemischte gestoßene Mandeln oder Nüsse, Hand voll Rosinen, mit 1 schwachen Kaffeelöffel Zimt vermischt, mit 2 Kuchl Zucker darüber streuen, zusammenrollen, in ausgeschmierte Backerl, Strudel bestreichen mit Butter & 25-30 Min. bei mäß. Feuer backen, dann herausnehmen, zudecken, warm stellen.

Apfelstrudel mit Marmelade betreufeln dann Äpfel (Kochäpfel, Birne) Zucker mit Apfel & Kirschenfleischl ist sehr gut

Krautstrudel Teig anziehen, mit 1½ Knödel Semelbrösseln bestreuen:
1½ kg geschnittenes Kraut wird gewaschen, abgebrüht, feingehackt auf dem Brett, 1 Eßl. Salz dazu verreiben, & 1 Stunde rasten lassen.
Nun läßt man 2 Knödel Schmalz heißwerden, drückt das Kraut sehr gut aus, gibt es in das heiße Schmalz, 1 sehr. Kaffeel gest. Pfeffer & läßt es unter öfteren Umrühren ¾ Stunden braun rösten. Das gibt man dann mittels Kochlöffel auf den Teig, rollt den Strudel zusammen in die ausgeschmierte Pfanne, bestreicht den Strudel schwach mit Schmalz & läßt ihn ½ Stunde backen. Nachher brechen zudecken & heiß servieren.
Will man den Strudel süß, so gibt man zum Krautrösten noch 2 Knödel Zucker dazu.

Mohn Strudel Teig anziehen & mit Butter betropfen, Fülle darauf, in die ausgeschmierte Pfanne, den Str. mit Butter bestreichen & ½ Stunde zudecken & dann servieren.
Fülle: ¾ kg gemahlener Mohn wird in ¼ l Weinwein mit 1 Messerspitze Zimt, Brösel ger. Citronenschale 2 Knödel Zucker unter öfteren Umrühren 20-25 Minuten kochen, bis nur mehr breig ist, das läßt man erkalten,

& gibt dies dann zu folgendem Abbruch in den Kneitling
40 dkg Butter werden gut abgetrieben, 4-5 Dotter zuletzt der Schnee
Alles gut verrühren & dann auf den Teig streichen.
(Nicht aufkochen den fertigen Strudel stellen)

Nuß Strudel wie beim Mohnstrudel & folgende Fülle
½ kg fein gestoßene Nüsse in ⅛ l Wein verrühren (nicht kochen) 1 Handvoll Rosinen, dies gibt man in 8 dkg Butter, 4 Dotter, zuletzt den Schnee, wenn man schon die Nüsse der Butter beigemengt hat. (nicht aufkochen stellen)

Mandelstrudel Teig anziehen, mit Butter gut betropfen & mit folgender Fülle belegen.
Fülle 10 dkg geschälte geriebene Mandeln, 3 dkg mit 2 Eßl. Wein befeuchtete Semelbrösel, 16 dkg Vanille Zucker, 8 Dotter, 8 Schnee. alle diese Sachen müssen leicht durcheinander gemischt werden. Gleich backen, ebenso Strudel, goldgelb backen (½ St.) nachher gleich servieren, mit Chardeau, Fruchtsaft oder Vanillecreme

Citronenstrudel
Teig anziehen, mit Butter bestreichen, die Fülle hinein, rollen, in bestrichene Pfanne, Strudel bestreichen, goldgelb backen, rasch servieren, mit Chardeau oder Vanillecreme
Fülle 20 dkg Zucker, Saft & ger. Schale von 1 Citrone 8 Dotter 1 Knödel Mehl gut verrühren, dann Schnee von 8 klar.

Kirschenstrudl Teig anziehen, Butter bestreichen, 1½ Kochl Semelbrösel leicht darüber, dann 1½ kg Kirschen & ½ kg Ribisel, 2 Kochl Zucker, mit 1 Kaffl Zimt gemengt. rollen & in die Rohre (30 Min.) Nimmt man Weichsel statt Kirschen so nimmt man 3/4 kg Kirschen, 1/2 kg Weichsel. nimmt man nur Weichseln so nimmt man 2½ Kochl Zucker

Tiroler Strudl No I Teig anziehen & die Hälfte des Teiges mit der Fülle bestreichen & dann über den ganzen Teig einrollen, lichtgelb backen, & bald servieren

Fülle: Man streicht 2 Kochl Marillenmarmelade die man mit Wasser verdünnt hat über den Teig, dann streut man 2 große kleingeschnittene Äpfel & in 3 dkg Butter, 1 Kochl geröst. Semelbrösel darüber, 8 dkg kleine schwarze Weinbeeren, 8 dkg Rosinen 8 dkg geschnittene geschälte Mandeln & 4 dkg Zimt

Tiroler Strudl No II (der richtigere)

Den Teig abend vorher oder zeitlich früh bereiten & von 30 dkg Mehl, 1/8 l Wein, 2 Kochl Zucker, bisschen Salz auf dem Brett zu einem glatten Teig verarbeiten, dann auswalken & 20 dkg Butter hinein legen, diese gut mit dem Teig verklopfen (6–7 mal den Teig immer zusammenschlagen, bis er glatt ist & zum rasten in den Kühlkasten auf einen Teller geben. Vor dem Gebrauch den Teig in 2 Teile schneiden, messerrückendick auswalken & mit Äpfelmus in der Mitte bestreichen & beide Seite zur Mitte zu überschlagen. Beide Strudeln kommen in ein mit Butter schwach ausgeschmiertes Blech & obenauf wenn man will mit Butter bestreichen & in heißer Rohre lichtgelb 20–25 Min. backen lassen. & Kochl zudecken. Frisch zu Tisch, eventuell ½ Stunde vor Tisch fertig haben. Man kann auch mit Äpfeln (je 2 für 1 Strudl) Zucker (1½ Kochl) & Zimt ½ Handvoll auf 1 Strudl gepückte Mandeln füllen, auch mit Marillenmarmelade ist es sehr gut.

Äpfelmus 1 Apfel schälen, mit 1 Kochl Zucker, viel Zimt, 1 Kaffl Marmelade 1 Handvoll geschälte Mandeln & 2 Kochl Wasser gut verdünsten lassen. Erkaltet zu gebrauchen.

Erdäpfelstrudl 5–6 dkg abgeriebene Butter
2 große Kochlöffel Zucker
4 Dotter – 1 Citronenschale – ¼ Kaffl Salz
40 dkg Erdäpfel passiert gewogen
zuletzt den Schnee

Strudelteig (ohne Ei) anziehen, mit Butter betropfen, die Fülle darauf tropfen lassen, rollen, in die gut ausgeschmierte Pfanne geben. Strudl mit Butter bestreichen & 1 Kaffeelöffel Mehl darauf. bis es etwas bräunlich ist (nach 10 Min.) noch 1 Kaffeelöffel Mehl darauf & im ganzen 30–35 Minuten goldgelb backen. warm servieren.

Milchrahmstrudel

5 dkg Butter
4 Dotter
Salz
6 dkg Zucker

gut verrühren, 1/4 lt. Rahm & den Schnee

Diese Masse auf einen Strudelteig, den man vorher leicht mit Butter bestreift & 2 Eßl Semmelbrösel bestreut hat, darauf geben, rollen in eine ausgebutterte Pfanne & sogleich in die Röhre geben. Wenn er kurze Zeit in der Röhre ist, gießt man 2 Kaffeeschöpfer Milch darauf & läßt ihn noch ganzen 1/2 Stunde backen & serviert ihn sofort mit Vanille oder Milchcreme

Milchcreme

1 Seidl Milch, 2 Kaffl Vanillezucker, 3 Dotter im Wasserbade auf dem Herde so lange sprudeln bis es etwas dick wird, aber nie kochen. (Erst kalt versprudeln) & dann in ein vorbereitetes heißes Wasser stellen.

Tiroler Strudel mit Mohn- oder Nußfülle

genauere Teigbereitung

20 dkg Butter
30 " Mehl
2 Dotter
Messerspitze Salz
2 Löffel Zucker
und Vanillegeschmack

von 30 dkg Mehl, 10 dkg wegnehmen, diese 10 dkg mit der ganzen Butter gut verkneten, das übrige Mehl mit den angegebenen Naturalien zu einem festen Teig mit 1/8 l Wein verkneten.
Dann wälzet man diesen ~~Teig~~ Teil aus, schlägt den Butterteig ein, klopft ihn, legt ihn zusammen, schlägt ihn wieder & sofort 4-5 mal & 2 mal auswalken, zusammenschlagen, dann auf 4 Teile teilen, dieselbe 1 mal durchschlagen & die Teile in Pergament einschlagen & in den Eiskasten legen & über Nacht rasten lassen, oder in der Früh machen & bis Mittag rasten lassen.
Morgens die Teile messerrücken dick auswalken, von jeden Teil 2 Teile radeln, diese füllen in der Mitte, & zur Mitte zusammenschlagen ~~[illegible]~~ von den Ecken gerundete Streifen die man quer darüber legt, & mit Eiklar überstreichen.

Mohnfülle 10 dkg Mohn ~~fülle~~ mahlen, 1 Eßl Zucker, 1/2 Eßl Wein, viel Milch verrühren, & am Herd heiß machen aber erkaltet füllen

Nußfülle ebenso

Gateaux sind Torten-Strudelteig oder Teig vom unsern Butter-Germstrudel die alle obenauf mit frischem Obst belegt werden. Man gibt da in das Becherl oder Tortenform 3/4 cm hoch den Teig (von Butterteigen etc.) auf den Rand ein bischen hinaufreichend & füllt sodann.

Marokka Pudding zur Verwendung von Eiweiß zu empfehlen

7 dkg Eiweiß schlägt man zu festem Schnee & rührt ihm mit 4 dkg Marillenmarmelade, 15 dkg Zucker, 20 dkg geriebene Chokolade, 1/2 Stunde. Dann schlägt man von 2 dkg Eiweiß einen festen Schnee, mischt ihn zu dem Abrieb & rührt das alles nochmals 1/2 Stunde.

Hierauf streicht man eine Puddingform mit Butter aus, bestreut sie mit Zucker, füllt die Masse halb voll hinein & kocht sie 1 Stunde im Dunst sieden. Der Pudding geht hoch auf (genügend große Form!) & soll gleich zu Tisch kommen, damit er nicht zusammenfällt. Mit 1/4 l geschlagenen, bisschen gezuckerten Schlagobers servieren.

Zum Sieden gibt man lauwarmes Wasser, bisschen über die Hälfte der Form, bedeckt die Form auf 2 Seiten mit Gewichte & unaufgedeckt 1 Stunde kochen lassen.

Chokoladepudding 5 dkg Butter, 6 dkg geriebene Chokolade werden schaumig gerührt, 10 dkg Vanillezucker & nach & nach 4 Eidotter dazugerührt, zuletzt den Schnee von 4 Eiklar & 3 dkg Semmelbrösel beimengen. Die Masse in die mit Butter ausgeschmierte Form (mit Zucker bestreut) 3/4 Stunden im Dunst kochen & mit Schlagobers oder Marillen-Weinkelsauce servieren.

Topfen Pudding

7 dkg Butter werden mit 4 Dotter abgetrieben, nachher mit 1/2 kg passierten Topfen gut verrühren, dann mit 1/4 kg feinsten Gries etwas Salz, nach Geschmack Zucker dazugegeben. Ist der Topfen fest, gibt man 2 Kaffeelöffel Milch dazu, zuletzt den Schnee von 4 Eiklar, vermischt alles leicht & gibt die Masse in eine passende & mit Zucker bestreute Form, kocht 1 Stunde kochen.

Man kann auch die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Serviette geben & im Wasser 1 Stunde kochen. Auf Schüssel stürzen & mit zerlassener Butter & gerösteten Semmelbrösel servieren.

Schwarz-gelber Griespudding (schmeckt gut)

1/2 l Milch, 12 dkg Gries, bisschen Salz, 3 Eier, 8 dkg Zucker, 1 Tafel Chokolade.

Der Gries wird in der Milch mit etwas Salz dick eingekocht. Die Dotter werden mit dem Zucker schaumig gerührt, der ausgekühlte Gries, so wie der feste Schnee werden dazugegeben. Die Hälfte dieser Masse vermischt man mit der geriebenen Chokol. In der

bestreuten Dunstform gibt, man abwechselnd dunkel & helle Masse kaffeelöffelweise nebeneinander & kocht 3/4 Stunden in Dunst. Mit Fruchtsaft oder 2 Tassen Chok & 10 □ Zucker in 1/8 l Milch gelöst, serviert.

Mohr im Hemd

10 dkg Butter schaumig rühren, 3 Dotter, 5 Tafelchok. (mit 2 Eßl Wasser, etwas Zucker auflösen) 10 dkg Nüsse oder Mandeln grob gestoßen, den Schnee von 3 Klar. Diese Masse in einer bestrichenen m. Zuck. bestreuten Form 3/4 Stunden in Dunstkochen, auf eine feuerfeste Schüssel stürzen, das Hemd darüber geben & 10 Min in Rohr zum bräunlichbacken.

Hemd = 3 Klar. Schnee mit etwas Vanillezucker, 3 Löffel Zucker gut verrühren. Bekommt man Schlagobers, so macht man kein Hemd mehr, nur auf eine Schüssel separat geschlagenen gesüßten eventuell mit Früchten vermischten Schlagobers

Mandelpudding Nr. I

14 dkg Zucker, 4 Dotter rühren, 14 dkg geschälte geriebene Mandeln, Handvoll Biscuitkrösel (von 3 Biscuit), zuletzt den Schnee, in Dunst kochen oder backen. Mit heißem Wein oder Chadeau servieren

Mandelpudding Nr. II

14 dkg Zucker, 8 Dotter rühren, dann 14 dkg Mandeln, 14 " Chokol, 4 Löffel Brösel, 10 dkg Rosinen, 6 Eier Schnee, die Form füllen & im kaum kochenden Wasser zustellen. Kochzeit 1 Stunde

Mandel Pudding Nr. III

5 dkg Zucker, 4 dkg Butter gut abreiben, 3 Dotter, 7 dkg Mandeln mit den Schalen malen, 1 gewiegte passierte Semmel, zuletzt den Schnee von 2 Klar. Die Form mit Butter ausschmieren. 3/4 Stunden Dunstkochzeit.

Dazu Chadeau 1/2 leichter Wein, 4 Dotter, 7 dkg Zucker, eine Prise dazu

Mandelpudding Nr. IV

25 dkg süße & einige bittere Mandeln werden gerieben, ebenso 2 große & 3 mittelgroße gekochte Kartoffeln. Diese lockere Masse wird noch 25 dkg Zucker, 6 Dotter gerührt, zuletzt den Schnee der 6 Eier. Man läßt ihn in der Rohre backen, stürzt ihn, serviert ihn mit Chadeau oder Saucen. Kann auch 1 Stunde zu Dunst gekocht werden.

Chokolade Pudding

10 1/2 dkg Butter abreiben, 6 Dotter, 2 Tafelweichchok. 10 1/2 " abgezog. Mandeln, 10 1/2 dkg Zucker, Citronenschale, Schnee. 3/4 Stunden in Dunst kochen

Semelpudding

3 dkg Butter, 3 Eßl Zucker, 3 Dotter, 2 geweichte pass. Semeln, 3 Schnee, bischen (7 dkg) geriebene Mandeln, 2 Eßl Choko, in die angezeich. & gebaukte Puddingform füllen & 3/4 St kochen mit Choko Sauce servieren.
Sauce = 1 Glas Milch, 1 Eßl Choko gut verkochen, 1/2 Kaffl Mehl, 1 Kaffl Cacao

Semelpudding 4–5 Semmeln werden dünnscheibig geschnitten, legt diese in eine mit Butter bestrichene mit Brösel bestreute Form, darüber fein gehackte Mandeln & gehackte Rosinen, dann wieder eine Schichte Semmeln, Weinbeeren, Citronat, Citronenschale abreib. Zucker darüber, dann wieder eine Schichte Semmeln. Nun spudelt man 5 Eier mit 5 große Löffeln Milch, bischen Salz gut ab, schüttelt dies über die Semeln & läßt das Ganze im Wasserbade 3/4 St kochen. Man reicht gekochten Rollwein der mit Zucker, Zimt, Citronenschale vermengt wird.

Kartoffelpudding Man reibt 4 Dotter mit 10 dkg Butter ab, gibt nach & nach 10 dkg Zucker, & 25 dkg gehackte passirte Kartoffeln dazu. Zum Schluß vermengt man diese Masse mit den gesagten Schnee von 4 Klar gibt dies in eine mit Butter bestrichene mit Brösel bestreute Puddingform & läßt 1 St kochen.
Serviert mit Choco-sauce oder Milchsauce = 1 Glas Milch 1 Dotter, 2 Kaffeel Zucker, 1/2 Kaffl Mehl spudeln aufkochen.

Griespudding 1/8 kg Grieswird in 1/2 abgekochte Milch (kalt) verrührt, 6 dkg geriebene Mandeln, 7 dkg Butter etwas Vanille, 7 dkg Zucker 1/8 kg Choko wird alles gut abgerieben, dann nach & nach 4 Dotter zuletzt den Schnee. In Form geben 3/4 St kochen, mit Chocoreme servieren

Chocolade Pudding

Zu einem Abtrieb von 10 dkg Butter, 5 Dotter 10 dkg Zucker gibt man 8 dkg geschälte Mandeln, 8 dkg Choko, Schnee von 2 Klar & von einem abgeriebenen mürben Kipfel die Brösel. Diese Masse füllt man in eine m. Butt ausgeb. m. Zucker bek. Form, siedet sie 1 St im Rind. Mit Fesgesch. Obers oder Chokolsauce servieren.

Mandelkoch 10 dkg Butter, 5 Dotter 10 dkg Zucker abreiben, 7 dkg geriebene Mandeln, Saft einer 1/2 Citrone, eine Handvoll Kipfelbrösel Schnee von 5 Klar, 1 Stunde kochen

Kaffee Pudding

Man treibt 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 5 abgeriebene Semmeln die man in Kaffee taucht, gut ab dann 10 dkg Mandeln von 8 Klar den Schnee leicht einrühren

Kiner Pudding

20 dkg Butter, 20 dkg Zucker werden zusammen schaumig gerührt, 1 ganzes Ei, 5 Dotter, 2 Tl Chokol, 5 Löffel fein zerkleinerte Biscuit & den Schnee von 5 Eiern werden dazu gemischt & in die Form gefüllt, im Wasserbade gekocht.

Getigerter Pudding

Unter fleißigem Rühren 10 dkg Mehl mit 3/10 l Milch zu einem dicken Brei kochen, 6 dkg Butter dazu rühren, dann die ausgekühlten Masse 3 Dotter, 12 dkg Zucker mit Vanille & von 3 Klar den festen Schnee. Die Masse in 2 Teile teilen, eine Hälfte gelb färben, zu der 2ten Hälfte 2 Eßl voll Chokol mischen, in eine m B. beschmierten Form mit einem Löffel geben, in den Farben abwechselnd die Masse einfüllen in Dunst kochen, mit Chocosauce servieren

Lepsirpudding siehe Vorspeisen (Rückwärts)

Nußpudding (gut)

Mandelpudding 14 dkg Zucker, 14 dkg Butter, 6 Dotter, 1 Semmel in Milch geweicht, ausgedrückt passiert, 14 dkg gemahlene Nüsse, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 dkl Brösel, 6 Klar Schnee. 1 Stunde in Dunst kochen, mit Schlagsahne servieren

Mandelpudding

1 Semmel wird erweicht & ausgedrückt, passiert, 3 Dotter 3 ganze Eier werden mit 14 dkg Zucker gut verrührt, mit 1/2 Glas Milch verrührt, die ausgedrückte Semmeln dazugegeben & ordentlich glattgerührt, dann fein gestoßene Nüsse aus 1 kg in der Schale gewogenen Mandeln oder Nüsse dazu & in die bestrichene mit Brösel bestreute Form 1 Std in Dunst kochen mit Schlagsahne oder Chocosauce servieren.

Grillage Pudding

8 dkg Zucker, werden hellbraun geröstet, dann mit 8 dkg geschälter. Mandeln vermischt, & nachdem erkalten im Mörser fein stoßen (Grillage) 10 dkg Butter werden flaumig gerührt, mit 4-5 Dotter, 10 dkg Zucker, 4 entrindeten geweichten ausgedrückte Semmeln die Grillage & den Schnee der Eiklar & ein Kaffeelöffel Brösel dazu vermischen, 1 Eßl Cognac dazu, das Ganze

in eine m. B. beob. mit Mehl bed. Form gefüllt, 1 Stunde im Dunst kochen mit Schlagobers servieren

Salzburger Nockerln (Lise)

3 dkg Butter
5 dkg Zucker werden mit
3 Dotter abgetrieben & mit 2 dkg Mehl gut verrührt & 3 Schnee dazu
Die Pfanne wird mit Butter ausgeschmiert einen Eßlöffel Milch & 4 Minuten im heißen Rohr gebacken.

Mandeltorte mit Rum (sehr gut)

20 dkg Zucker, 5 Dotter, 10 dkg Mandelgenkalk, gerieben, 6 dkg Semelbröcel, ½ Zitrone Saft, 5 Kaffelöffel Rum, (Zucker, 2 Dotter ½ Stunde rühren) dann Saft, Mandeln, Semelbröcel Rum sehr gut verrühren zuletzt den Schnee von 5 Klar. Ausgekühlt in die Hälfte schneiden, mit Creme füllen, obenauf dann Marmelade streichen, dann Chokoglasur.

Creme ⅛ kg Butter mit 3 Eßlöffel Zucker gut abtreiben, dazu 3 Dotter, 3 Täfeln zerbröckelte Chokolade & 6 Kaffelöffel starken schwarzen Kaffee, sehr gut abtreiben

Wenn man die Torte mit innen füllt, so nimmt man mit die Hälfte der Creme, wenn man auch oben streichen will, so nimmt man die ganze Menge & streut Spillage darauf. Sehr gut ist die Torte innen Creme, oben Chocoglasur

Chocoglasur

1–2 Tassl Wasser kochend, gibt man 10 dkg Chokolade 80 dkg Zucker hinein, rührt mit bis dicklich ist, gibt dann seitwärts noch 2 Butter dazu & übergießt die Torte damit. Glasur immer erwärmen, damit nicht dann an Torte klebt. (Mit einem in warme Wasser getauchten Messer glatt streichen)

Marktorte 30 dkg Mark (waschen, enthäuten & fein mit Messer zerdrücken) wird mit 30 dkg Mehl, 20 dkg Zucker, 2 Dotter, 3 kl Vanille zu einem glatten Teig verarbeitet, & 5 Blätter goldgelb gebacken.

Fülle: 1 kg Äpfel, 4 kl Vanille, 1 Eßl Ribiselmarmelade, 3 dkg Mandeln oder Nüsse, gut kochen lassen, Apfelteile beim Kochen ganz zerdrücken & die Blätter füllen, obenauf keine Fülle mit Zuckern.

Tags vorher backen, frisch füllen.

10 Stangerln für Gitter & Rand, da füllt man obenauf noch mit Apfelmus

Nußtorte (sehr gut) 8 Dotter
1/4 kg Zucker } 1/2 Stunde rühren
1 Melke
1 Zitrone Saft & Schale
1/4 gemahlene Nüsse
2 Tafeln Chokol
zuletzt den Schnee

dazu Buttercreme 10 dkg Butter abtreiben, 10 dkg Zucker, 3 Dotter, 1/2 Pack Vanillin 20 Min. rühren, die Torte in der Mitte durchschneiden, füllen, & oben auch bestreichen & mit gehackten geschälten Mandeln bestreuen. Die Fülle kann auch weniger sein. 7 dkg Butter, 12 dkg Zucker mit Vanille, 2 Dotter eventuell obenauf Chocoladeglasur

Nußtorte (folgend)
1/4 kg Zucker } 1/2 Stunde rühren
8 Dotter
1/4 gemahlene Nüsse
25 Körner Kaffee feingemahlene dann gestoßene
1/2 Packerln Vanilin
zuletzt den Schnee

in eine mit Butter ausgeschmierte Form, 1 Stunde langsam backen, den nächsten Tag Stück in der Mitte durchschneiden & mit dünnerer Marmelade dick bestreichen, obenauf Chokoglasur.

Glasur 1 Eßl kochendes Wasser
1 Eßl Zucker
3 Tafeln geried. Choko

gut verrühren & kochen lassen, dann wegnehmen & dann 2 dkg Butter hineinrühren & gleich auf die Torte geben & die Glasur mit einem öfters in heißes Wasser getauchtes Messer glatt streichen.

Die Torte kann auch mit Buttercreme gefüllt werden.

Ribiseltorte oder Schnitten 10 dkg Butter flaumig abreiben, 3 Dotter, 10 dkg Zucker damit gut verrühren, so dann 12 dkg Mehl (knapp vor dem Schnee das Mehl erst dazugeben) dann den Schnee. Die Masse in eine Form geben aufgelöste 3/4 kg abgerebelte Ribisel (gewaschen) & 25–30 Minuten backen lassen. Gleich nach dem Herausnehmen aus dem Rohre gut zuckern.

Feine Topfentorte 1/4 dkg Butter
1/4 " Zucker
1/4 " Mehl
1 ganzes Ei
2 Dotter
Citronenschale, passierten Topfen kurz, bisschen Salz
20-30 Minuten rühren

Fülle: 1/2 kg passierten Topfen, 6 dkg Butter, 3 Dotter, Zucker nach Geschmack, 3 Schnee

Die Hälfte ~~der Torte~~ des oben angegebenen Teiges gibt man in die mit bisschen Butter ausgeschmierte Form, gibt die Fülle darauf, hierauf die andere Hälfte der Teigmasse. Backzeit 1 Stunde

Topfentorte (kleine Torte) 10 dkg Butter
10 " Zucker } gut rühren
4 Dotter, 10 Stück Mandeln, 15 dkg passierten Topfen, 4 Klar Schnee. Rühren 1/2 Stunde. Spise Salz, Vanille. Backzeit 3/4 Stunden

Feiner Topfenkuchen

Man bereitet aus 1 dkg Hefe & etwas lauwarmer Milch ein Dampferl. Bröckelt 16 dkg Butter mit 26 dkg Mehl ab, verrührt das Dampferl mit 2 Dotter, 1 ganzem Ei, einer Spise Salz, 1 Eßl Zucker, verarbeitet alles zu einem glatten Teig, den man in 2 Teile teilt & zu 2 Platten ausgewalkt. Nun wird ~~auch~~ 45 dkg weicher Topfen passiert, nach Geschmack gezuckert mit 5 dkg Butter, 2 Dotter & den Schnee von 4 Eiern verrührt. Bevor man die Fülle auf die untere Teigplatte streicht, streut man 2 Handvoll feine Semmelbrösel darauf, legt die andere Teigplatte darüber, bestreicht diese mit Eiern, bestreut sie mit fein gestifteten Mandeln & durchsticht den Kuchen stellenweise mit einer Stricknadel bevor man denselben zum langsamen backen in die Röhre schiebt.

Feine Topfentorte 12 dkg Butter abreiben & 6 Dotter 14 dkg 1/2 Stunde rühren, sodann 14 dkg geschälte geriebene Mandeln 14 dkg geriebenen Topfen 10 dkg Rosinen dazumengen zum Schlusse den Schnee von 6 Klar. In eine mit Butter & Mehl ausgestreute Tortenform geben & bei mäßiger Hitze 3/4-1 Stunde backen lassen

Topfenkuch 7 dkg Butter flaumig abreiben, 7 dkg Zucker, 7 dkg geschälte geriebene Mandeln, 15 dkg passierten Topfen, 4 Dotter, 4 Schnee, eine Spise Salz & ziemlich viel Citronenschale. In ausgeschmierter Form (Porzellan) goldgelb 20 Min backen lassen & in der Form servieren, eventuell mit Himbeersaft

Gerührter Topfen Kuchen 10 dkg Butter flaumig abreiben, 5 Dotter (aber jedes einzeln) nach jedem Dotter 1 Löffel Zucker, 10 dkg geriebener oder passierter Topfen, 10 dkg geschälte ger. Mandeln, 5 dkg Rosinen, 3 klaar Schnee in mit geschmierter Form langsam backen

abgeit.

Topfentorte

Mürber Teig = 18 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 6 dkg Zucker, 1 1/2 Dotter im Tortenrf. leicht backen. Kuchen kalt werden lassen & inzwischen folgende Masse aufgeben

Fülle: 38 dkg passierten Topfen, 3 Dotter, Nußgroß Butter, Zucker nach Geschmack, Vanille, auf das gebackene Tortenblatt geben, dann von 3 Schnee, 1/2 dkg Zucker vermengen & über die Torte geben, mit geschwellten fein gestiftelten Mandeln flaumig bestreuen & 10 Minuten noch backen lassen.

Hedwigs Reisauflauf

20 dkg Reis in viel Wasser aufkochen lassen bis weicher werden lassen, dann 1 l Milch dazu & weich kochen (aber keinen festen Masse) zugedeckt im Dampf wenn halb gekocht ist am Dunsten lassen, dadurch verhütet man das papsig werden. Dann rührt man 8 dkg Butter mit 3 Dotter, Zucker, viel Salz, gibt Rosinen dazu & mischt es in den erkalteten Reis & gibt Schnee. In bebutterte Form ~~obenauf Butterflock~~.

Masse für
35 dkg Reis
5 Dotter
1 1/2 l Milch
3/8 l Wasser
10 dkg Butter
Rosinen
Backpulver
Salz

Eieromeletten mit Paradeis

Man mischt zu den für die Omelette gerührten Eier Paradismark nach Geschmack & wenn man Lust dafür hat, kann man die Omeletten mit Paradissauce servieren

Zu 4 Eier – 1 Kaffl. Paradeismark

Paradeisauflauf

1 Seidlter dickliche Paradeis wird mit 2 Eidotter 1 Finger groß Stück Butter, 1 Kl. geriebenes Parmesan 1/2 Kaffl. Mehl verrührt, dazu Schnee von 2 Klar & in eine Form 20 Min. in Dunst kochen.

Omelette Juliane

2 Dotter werden mit 1/2 Löffl feinem Mehl sehr lange gerührt. Salz etwas Petersilie, Schnee von 2 Klar Schnee, dann läßt man in reichlich frischer Butter eine Omelette backen ohne umzudrehen.

Fülle: 35 dkg gehunstetes Kalbfleisch wird zu feinem Hachee gehackt, gewürzt & mit 3 dkg geb. Hammspitze gefüllt & mit gehacktes Petersilie bestreut.

1/4 Stunde die Fülle mit dem Saft vom Schnitzel sämig dünsten

restlichen Mehl & Butter knetet man ebenfalls einen Teig, nun verarbeitet man beide Teige miteinander, indem man den Strudelteig ausrollt & die Buttermasse darin einschlägt. Nun wird der Teig unter öfteren Zusammenlegen wie bei Bereitung des Butterteiges mit ohne rasten lassen (ca 3 Tage) dann ausgerollt & in viereckige Stückchen geschnitten, auf jedes Teigstückchen gibt man ein kleines Häufchen von in Butter weich gedünst. Schwammerln & etwas Petersil & ein bischen Pfeffer. Die Ränder des Teiges bestreicht man mit Eiweiß & legt die Enden übereinander worauf man die Oberseiten der Gebäcker mit Eidotter bestreicht. Man läßt die Pastetchen ziemlich rasch backen und serviert sie noch warm als Vorspeise

Pürierte Kartoffelwürfel als Beilage zu Braten & Gemüse

4–5 Kartoffel läßt man kochen & erkalten, dann reibt man sie auf dem Reibeisen recht fein, sie 3/4 Stunden in der Röhre backen, dann wird die Form aus der Röhre genommen, die Masse in eine Schüssel gestürzt & mit Paradeissauce serviert

gehackte grüne Petersilie bei. Man rollt den Teig dick aus, schneidet ihn zu Würfel, panirt diese in Ei & Brösel die mit geriebenen Parmesankäse vermengt wurden & läßt sie in heißem Fett backen.

Pastetchen Vorspeise oder Beilage

4-6 Kartoffeln werden hart durch ein Sieb gedrückt & stark gesalzen, dann werden 10 dkg Butter dazugegeben, worauf man dieses in einer Kasserole auf dem Feuer heß werden läßt. Auf dem Herdrande werden 2 Dotter, 1 Ei mit einem Löff. süßen Obers, wenig Muskatblüter geschlagen, der Erdäpfelmasse beigemengt & wie Brandteig abgearbeitet. Nun streicht man den Teig dick auf das Brett das vorher gut mit Mehl bestreut wurde, sticht Pastetchen aus, die in Ei & Brösel panirt mit dem Messer rund geformt & in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher eingedrückt, in heißem Fett backen & mit gutem Hühnerragout oder gedünstete Champignons mit Parmesan bestreut oder mit beliebigen Füllungen gefüllt, warm serviert.

Champignonpastetchen

10 dkg Butter, 10 dkg Mehl, etwas Salz, 1 Dotter, etwas Rum, einige Löffel rohes Obers oder Milch. Man bereitet aus der Hälfte des Mehles & allen Zutaten außer der Butter einen Strudelteig, aus dem

Gebackene Palatschinken

Man bereitet Palatschinkenteig, füllt die Palatschinken mit ger. Schwämme & etwas Reis, oder diversen Gemüsen. Die Palatschinken werden zusammengerollt & in eine feuerfeste Form gegeben, mit 1/8 l Rahm mit 1 Dotter, Tropfen Öl verquirlen, übergossen, in der Röhre gebacken. Für 6-8 Personen 3/8 l Milch, 1/8 l Rahm 2 Dotter, 2 Schnee, Salz, ca. 1 Zucker, 20 dkg Schwämme 8 dkg Reis

Eierschnitte für 1 Person rechnet man 2 Eier & 1 Semmel

Die Dotter werden abgetrieben & mit den passierten Semmeln & den Schnee der Eier vermengt. Die Masse wird in einer Porzellanschüssel im Rohr gebacken & rasch serviert.

Erdäpfelpastete mit Fleischgefüllt

10 dkg Butter werden mit 4 Dotter schaumig abgetrieben, nach & nach kommen, 50 dkg geschälte, gekochte heiß passierte Kartoffeln dazu, die lauwarme dem Abtrieb beigemengt wird. Wenn unter stetem Rühren die Masse ausgekühlt ist, kommt der festgeschlagene Schnee von 4 Klar, dazu, eine Form wird mit Butter ausgestrichen. Nun rührt man 8 dkg Butter recht schaumig, mengt 3 ganze Eier, die ger. Kartoffel, etwas Salz & feine

Schwämme mit Kohlnudeln

Junge Herrenpilze, schneidet man blättrig & dünstet sie mit Salz & Butter. Inzwischen kocht man dünne Kohlnudeln in Salzwasser, schneidet selbe 2 cmt lang vermischt sie mit Schwämmen, pfeffert, füllt sie in mit Butter ausgeschm. Form oder in Muscheln, begießt sie mit zerspundeten Ei, bestreut sie mit Parmesan, stellt sie auf das Blech in die Röhre & läßt sie darin bis der Käse Farbe bekommt & das Ei getrocknet gestocket ist.

Man stellt oder auf dem Blech, wenn es in Muscheln ist, wenn in Schüssel kommt sie gleich in Rohr.

Gefüllte Muscheln (10 Stück)

7 dkg Butter werden flaumig abgerieben, dann gibt man 4 Dotter dazu, reibt auch diese mit der Butter schaumig ab & mischt, während dessen nach & nach 7 dkg feingehackte Sardellen & 4 dkg gr. Parmesan dazu. Nun alles vermischen mit dem Schnee, füllt die Muscheln & läßt diese auf dem Blech 15 Minuten im Rohre langsam backen, gleich servieren.

Omeleten Gemüseesperse (ganze Eier werden mit 6 Löffel Milch

3 dkg Mehl, Salz, verquirlt & auf heißer Butter 9 Omeleten herausgebacken. 3 Omeleten belegt man mit geriebenen Schwämmen, 3 mit gr. Erbsen, 3 mit Fleischpüree, immer abwechselnd in die feuerfeste ausgeschmierte Form. Das ganze mit 1/8 l Rahm übergießen & im Rohre zum braun werden geben.

Gemüse Pudding

In 4 dkg heißer Butter werden 4 dkg Mehl eingerührt, 1/8 l Milch darauf gegossen & gut verrührt. Wenn die Sauce etwas ausgekühlt ist, werden 3 Dotter & alle beliebigen gekochten Gemüse beigemengt, etwas geriebener Käse, zum Schluß Schnee. Die Masse wird in eine mit Fett bestrichene mit Brösel ausgestreute Puddingform gefüllt, 1 Stunde in Dunst gekocht. Der gestürzte Pudding wird mit gr. Käse überstreut & mit heißer Butter übergossen. Folgende Gemüse sind am besten: Karfiol, Schwämme, grüne Erbsen, Karotten, Kohlsprossen, grüne Fisolen.

Pastetenteig

1/2 kg Mehl, 1/4 kalte Butter, 2 Dotter, 1 Glas saueren Rahm, Prise Salz, kaltes Wasser soviel daß es ein ziemlich fester Teig wird. Dieser wird in ein bestaubtes Tuch eingeschlagen & auf Eis gelegt bis zum Gebrauch.

Semmelscheiben in Schinken

4 dkg Butter schaumig abreiben mit 14 dkg gekochtes fein gestoß. Schinken verrühren. Semmelschnitten damit bestreichen & darauf 1 Stück Schinken oder gesellchte Zunge legen.

Gebackene Eier mit Schweizerkäse

Man kocht soviel Eier wie Personen sind, vielleicht 1-2 mehr, im Wasser 3-4 Minuten, kühlt sie ab, schält sie vorsichtig. Eine feuerfeste Schüssel die nicht zu hoch sein darf, wird mit Butter ausgestrichen, dann belegt man den Boden dicht mit feingeschnittenen gleichmäßigen Weißbrotscheiben, legt erst auf jede Scheibe eine dünne Schnitte Schweizerkäse dann 1 Ei, bestreut alles mit zerlassener Butter, bestreut die Oberfläche mit geriebenem Schweizerkäse, & stellt die Form oder Schüssel so lange in den heißen Ofen bis sich eine hellbraune Kruste gebildet hat. Sofort heiß servieren

Nudel, Eierkuchen

Feine Nudeln kochen, abziehen, dann einen Abtrieb machen von 10 dkg Butter, 6 Dotter etwas Rahm. Das feingeschnittene Fleisch von Hühnern oder anderes, dazu ~~oder in die~~ dann der Schnee & klar. Das ganze ½ Stunde in Dunst kochen

Erdäpfel Krapfen

12 mittelgroße Erd. werden weich gekocht, passiert, mit 2-3 ganzen Eiern, Salz, 4 dkg Butter vermengt, zuletzt 1 Kaffeelöffel Backpulver, läßt die Masse ½ Stunde rasten, formt gleichmäßige längs runde Stücke daraus & bäckt sie in Fett heraus

Franz. Erdäpfelsalat mit gutem nicht zu teurem Mayonnaise

Kipfler werden gekocht, geschält, blättrig geschnitten, solang sie noch warm sind mit Mayonnaise vermengt. Zur Mayonnaise schlägt man auf dem Feuer 3 Dotter mit 3 halben Eierschalen voll mildem Essig, Salz, Pfeffer, bis es anfängt dick zu werden, dann aus kühlen lassen, etwas Senf tropfenweise 2-3 Eßl. Öl dazu & mit dem Ei gut vermengen

Pikanter Linsensalat

10 dkg Linsen werden weich gekocht & kalt gestellt. 3 gr Äpfel geschält, klein gehackt, ebenso ein kleines Stückchen Zwiebel & ein marinierter entgräteter Häring oder Bückling, vermischt dies mit den Linsen & bereitet daraus einen Salat mit Öl, Essig, Pfeffer, Zucker (Kaffeelöffel voll ganz) gibt man keinen Häring so salzt man den Salat.

Holsteinischer Salat

1 Häring, Kalbsbraten, Zunge, Senfgurken, Pfeffergurken, gekochte Wurst, Kartoffeln, 4 Äpfeln

Häringspeise

Die frischen sog. grünen Häringe, werden gesäubert, gewaschen & mit einem Tuch abgetrocknet. Nun gibt man in eine Pfanne etwas Fett Zwiebel hinein, bräunt sie im Rohr erst auf der einen dann auf der anderen Seite, gibt sie auf eine Schüssel. Die Pfanne mit dem Fett stellt man auf den Herd, gibt ein wenig Mehl, Wasser, Salz dazu, aufkochen lassen, tut etwas Rahm bei. Diese Soße wird teils serviert, teils über die Häringe gegossen.

auch Kipferln machen, aus dem gegangenen Teig Kugel machen, dann ausrollen, zu Kipferln rollen, auf dem mit Butter bestrichenen Blech noch aufgehen lassen, mit Ei bestreichen, wenn sie gebacken mit Eiweiß bestreichen & mit gestoßenen Zucker bestreuen.

Weihnachtsstrietz

½ kg Mehl, 2 Dotter, Salz, 3 dkg Germ, 10 dkg Zucker, 8 dkg Butter, Milch, Rosinen, feiner feiter, nicht zu weicher Teig wird, dann formen & gehen lassen, mit Ei bestreichen & backen, man kann welche Formen immer daraus machen.

Müller's Kaffeelikör

In ½ l. feinen Spiritus werden 3 gramm Vanille, in Stücke geschnitten einige Tag in der Wärme stehen gelassen. Dann wird 1 kg Zucker mit ½ l Wasser gut gekocht, man macht von 7 dkg Kaffee einen Aufguß, läßt den auskühlen, mischt alles zusammen & läßt den Likör 4–6 Wochen im Zimmer stehen, dann erst in Gebrauch nehmen.

Mayonnaise (Lisi)

2 Eßl. Öl heiß werden lassen, dazu 1 Eßl. Mehl, mit ½ Wasserglas Essig aufkochen, wenn ausgekühlt mit 2 Dotter verrühren, Salz, Pfeffer, Senf nach Geschmack.

Mayonnaise

Butter, 2 Dotter, Löffl Essig auf Kerl schlagen bis dick ist, dann über die geschnittenen Kartoffeln geben

Lorbeerblatt, 1 Kaffl Salz, Citronenschale. den Teig machen & mit ½ l lauwarmer Milch (die dampfende Milch abgezogen) zusammenkneten, bis er glatt ist. kein Mehl dazu kneten, dann 2 Wecken formen, Blech & Wecken mit Butter bestreichen, zugedeckt mit Tuch in der Wärme gehen lassen, (2 Stunden) dann 35 Min. backen. Im Winter kann man das Milchbad abend Gelber anmachen & über Nacht zugedeckt gehen lassen, früh backen. in Summa früh anmachen.

Gewöhnliches Erdäpfelbrot = Kriegswecken zum Kaffee

Dampfl von 1½ dkg Germ, bröckelt Mehl zu 1 kg Mehl, 1½ kg gekocht, kalt gerieb Kartoffeln, 1 Kaffl Salz, Kleinl Zucker. mit ½ l Milch zusammenkneten, gut verarbeiten, 2 Wecken formen, Blech & Wecken mit Butter bestreichen & 3 Stunden gehen lassen dann 35–40 Min. backen

Weihnachtsstrietz

Briochteig

½ kg Mehl, 3 Dotter, 7 dkg Zucker, 3 dkg Germ, 11 dkg Butter, Rosinen, Citronenschale, Salz, Milch, Dotter, Zucker abreiben, gegangene Germ aufgelöst, Butter, abreiben, gehen lassen, flechten, Becken rasten lassen, mit Ei bestreichen, eventuell mit gehackten Mandeln bestreuen.

Aus dem obigen Teig, aber ohne Rosinen, kann man

1 Handvoll Rosinen, alles gut vermengen, gut kneten & 2 Stritz zu mit Butter bestrichenem Blech geben, & 3 Stunden zugedeckt stehen lassen, sodann 30–35 Min. backen lassen.

Milchbrot für Frühstück

Dampfl mit 10 dkg Germ, 1 kg Mehl, 1 geh. Kaffeelöffel Salz, mit Milch (3/8 l) ankneten, 2 Wecken formen, Blech & Wecken mit Butter bestreichen, gehen lassen, dann 30–35 Min. backen. Nach 2–3 Tage schneidet man Schnitten & röstet sie in der Butter.

Kriegsbrot f. Semelbrösel

Dampfl von 1½ dkg Germ, viel Mehl & Milch, wenig zu 1 kg Mehl, 1 Kaffeelöffel Salz gegeben & mit ½ l Milch verknetet & zu 2 Wecken geformt, in der angebrochenen Form obenauf auch mit Butter bestrichen & 3–4 Stunden zugedeckt stehen lassen, dann backen.

Milchbrot

auch zu Sandwiches sehr gut

Dampfl mit 1½ dkg Germ, Mehl, warmer Milch, 1 Eßl. Mehl in einer Schale anmachen & in derselben paar Minuten aufgehen lassen. Das Dampfl in 60 dkg Mehl, 2 Dotter, 3 dkg zerlassener Butter in ⅛ l Milch

wie Brei, wieder über das Fleisch darüber streichen, obenauf Butter tropfen & 30–40 Minuten Backzeit. in der Form servieren.

Erdäpfelnestchen

Erdäpfeln fein nudlig schneiden, waschen, abtropfen, abbrühen, in die Form, heraus backen & mit Spinat & obenauf Eierspeis füllen

Gemüseschnitzel

12 dkg Reis
1½ kg angelgrüne Erbsen
1 dkg Tafelsalz oder frische Gurken
Kaffeelöffel Salz, alles weich kochen lassen wie Risibisi
½ Fingerhoch über Reis das Wasser geben, vermischen, durchpassieren, mit 4 dkg Schmalz, 1 Ei, Maggi, Paprika, Pfeffer, Pastetengewürz, was anfasst Brösel, es darf eine lockere Masse sein (3 Knödel) Leberln formen, herausbacken mit Worcestersauce servieren.

Milchbrot zu Kaffee

1 Dampfel von 6 l Germ (2 dkg) viel Milch & viel Mehl, wenig man gärenem Dampfel gibt es dann zu 60 dkg Mehl, 2 Dotter, 10 dkg in ½ l Milch zerlassener Butter, 2 Knödel Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz, 2 gekocht kalt geriebene Kartoffel (30 dkg roh gerieben), Zitronenschale

gebräunt, backen lassen auf die Schüssel stürzen & in ||||| Rechtecke schneiden, mit Parmesan bestreuen & heiß servieren.

60 dkg Schweinsschulter gebraten
85 " Kalbsschulter "
5 Stück Hühnerleber
1/4 kg in Butter gedünstete Champignons
2 große Sträußl Petersil

alles fein hacken, mit Rindsuppe aufgießen, viel stauben damit sämig ist, nach Geschmack Pfeffer & Salz. Leber & Champ. knapp vorher dünsten. Fleisch kann vorher gebraten sein & kalt gestellt werden. Feuerfeste Formen.

Unterlegtes Fleisch

Erdäpfelpürre = aus 1 3/4 kg Erdäpfeln, in Salzwasser kochen, abseihen, zerstampfen, Milch darauf, 6 dkg Butter, cremeartig verrühren.

Feuerfeste Form mit Butter ausschmieren, mit feine Brösel leicht bestreuen, die Häfte mit Pürre auslegen (gekochtes, kaltes faschiertes Suppenfleisch (1/2 kg) eventuell auch Selch- oder Kalbfleisch gemischt, viel rösten lassen mit viel Pfeffer, Salz, vermengen) auf das Pürre darauf, dann die andere

Schinkenvorspeise

4 dkg Butter werden abgetrieben, mit 2 Dotter, 2 Eßl Rahm vermengt, 20 dkg geriebener Parmesan & 10 dkg gehackten Schinken oder Selchfleisch mit 2 Klar Schnee dazu vermengt. Eine Pfanne wird gestrichen, die Masse kommt darauf, wird halbgebacken, dann kommt obenauf noch etwas gehackter Schinken mit Rahm verrührt, darauf gestrichen & wird fertig gebacken, mit Parmesan bestreut & heiß aufgetragen. (20-25 Min.)

Fritattenvorspeise

Menü für 18 Personen
1 3/4 l Masse f. Fritatten

3 Eier, 1/2 l Rahm, viel Milch, Mehl, Schmee, Salz, Kaffeelöffel Zucker. Dünne Fritatten machen, füllen mit untenstehender Masse, die gefüllten Fritatten in 3 Teile schneiden, in die mit Butter reichlich ausgeschmierten Formen geben, mit 4 ganzen in schwachen 1/2 l Milch verquirlten Eier & 2 starken geriebenen Parmesan bis zur Fritattenhöhe übergießen (wenn man zu wenig hat, muß man noch die Milch verquirlen) & 35 Minuten in der Röhre, bis Milch verdunstet ist & leicht

Blech geben, auf jedem Würstchen ein Stückchen Schmalz obenauf geben, in die Röhre schieben, & bis die braun sind (15–20 Min.) zu Tisch geben. Dazu serviert man Paradeis, Gurken oder Kapperi sauce. Je nach Jahreszeit gibt man zum Gemüse noch Erbsen 6–10 Fisolen dazu

Spinat Pudding 1 kg Spinat, gekocht, passiert, 4 erweichte Semmeln passiert, 4 Dotter, 4 Schnee, 7 dkg Butter, 10 dkg ger. Parmesan, 1 Handvoll Brösel, 1 Stunde in ausgeschmierter & mit Brösel bestreuter Form im Wasserbade kochen. Servieren & ringsum mit Eiersauce garnieren.

Erdäpfelwürstchen Erdäpfel fein nudlig schneiden, waschen, abbrühen & abtrocknen, in die Form, herausbacken & füllen mit Spinat, obenauf Eierspeis

Pofesen Sandwiches reden in Scheiben schneiden, in gesalzener Milch durchziehen & in Omelettenteig (3/8 l Milch, 2 Dotter, bis Salz, Mehl & Schnee) rasch herausbacken

Pofesen mit Schwammerln sämig gedünstet, oder Sauce
" " Kürn (eingemacht)
" " grünen Erbsen

Pofesen kann man auch als Gemüse beilegen durch Milch durchziehen, panieren & herausbacken

die passierten Erdäpfeln, Petersil, Spinat, Pasteten gewürz, Pfeffer, Parmesan & nach Geschmack Salz, zu dieser Masse.

Eine Pfanne mit festem Schmalz ausschmieren, die in dickeren Würsteln oder Laberln geformte Masse hineingeben mit flüssigem Schmalz die Würstchen betropfen & 1/2 Stunde braten lassen. Mit Gurken-Kapperln oder Paradeissauce servieren.

Gemüsesalmiakl

1 Häupterl Kohl
1 kl. Kornette
Stückerl Petersilwurze
" Sellerie
" Kohlrübe
2–3 Kartoffeln
3 dkg getrocknete od. 1/4 kg frische Schwämme

werden in Salzwasser weich gekocht, durchgeseiht. 1/4 kg Reisgerste in Salzwasser verkochen, das alles durch die Fleischmaschine treiben; 20 dkg Leber in 1/2 Kochl Schmalz & darin geröstete Zwiebel halb durchbraten, durch mit dem Zwiebel durch die Fleischmaschine. Hat man keine Leber, so nimmt man Wurst, die nicht geröstet, nur passiert wird. In die passierte Masse gibt man Paprika, Pfeffer gehackt. Petersil, 1 Ei, 2 Kochl Semelbrösel. Würste formen, in eine mit Schmalz bestrichene

Zephirpudding 1 Seidl (1/3 L) guten sauren Rahm verrührt man mit 6 Dotter & 2 Eßl Mehl sodann gibt man 2 Eßl geriebenen Parmesan, 4 Eßl Schinken (gehackt magen) zuletzt den Schnee dazu. Das backt man in einer mit Butter & Brösel ausgeschmierten Porzellanform 20 Minuten backen & serviert es sogleich. Wenn nötig als Zug ab Butter, ger. Parmesan, kleingemachten Schinken

Gemüsebrüstel als Vorspeise oder Nachtmahl

2 Karotten, 1 kl Petersil, 1 Scheibe Zeller, 1/4 Kohlrübe, 1/8 kg grüne Erbsen, Kohlblatt (1/4) oder Kohlsprossen, 1/4 Erdbrüse, 2 Krautblätter, ~~Stengel oder~~ Stückchen Karfiol, 1/8 l ausgelöste Erbsen was nötig klein schneiden, weich dünsten. 10 dkg Schwammerln

~~Heft~~ 1 Kuchenlöffel Gries
1 Büschel gehackten Petersil
1 Messerspitze Pfeffer, Salz
Pastetengewürz
1 Eßl Parmesan

1 Kaffl festes Schmalz, 1/4 Zwiebel rösten lassen & darin 5 dkg Leber rasch rösten, Paprika & Salz darauf, sodann das abgeseihte weichgekochte Gemüse (Abramme) faulieren, sodann kommen

Hasenee 6 Personen – 1/2 kg Lungenbratenzapfen, enthäuten, hacken oder faschieren, in eine Kasserole mit 1 Kochl heißem Schmalz hineingeben, 1 Kaffl Salz, 1 Messersp. Pfeffer & unter fortwährendem Rühren 10 Min. rösten, dann gibt man die schon vorbereiteten verquirlten Eier 4–6 darüber, verrührt gut, unter fortw. Rühren 4–5 Minut. verkochen lassen. Hasenee nicht zudecken, sonst wird es hart. Besser ist die Menge des Salzes zu halbieren & in Eier & Fleisch je die 1/2 zu geben. Rasch servieren.

Hirn (Rinds) mit Ei. Hirn enthäuten, waschen, zerschneiden & in eine Kasserole geben, 1/2 Messersp. Salz, Pfeffer, 1 Eßl Schmalz 40 Min. verdünsten, wenn notwendig etwas Wasser nachgießen & bis verdünstet. Je nach Personenzahl 3–6 verquirlte Eier darüber, & gleich servieren.

Hirneingemacht ebenso wie vorher die Zutaten & dann das Kochen, dann stäubt man zum Schluss mit 1 Eßl Mehl gießend, 4–5 L Suppe oder Wasser ab. ~~& gibt~~ Will man es säuerlich so alles wie vorher, nur keinen Pfeffer, sondern von 1/2 Zitrone den Saft & nach Geschmack Zucker.

Eieromlette mit Schinken 2 Eier, viel Salz gut abgerührt in eine Eierspeispanne mit Butter ausgeschmiert eine Omlette machen (auf beiden Seiten viel gelb) & mit gehacktem Schinken füllen.

Karfiol in kaltem Wasser mit 1 Kaffeelöffel Salz zugedeckt zustellen & vom Beginn des Kallens ½ Stunde kochen lassen. Indessen röstet man 2 Kochl Semmelbrösel in 1 Eßl. ~~Schmalz~~ Butter (braungeröstet) & bischen Salz

Spargel ebenso

Spargelspitzen "

Spargelstrolen " nur 40 Minuten Kochzeit

Eieromlette mit Schwammerln

wie mit Schinken, nur 3 dekg Schwammerln in viel Butter dünsten, Salz, Pfeffer, bischen Petersil recht dünsten, ganz wenig stauben nicht aufgießen & Omlette damit füllen

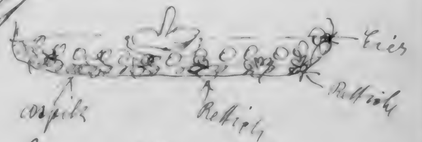
Schwammerl mit Ei für 6 Personen. ½ Kg – 1 Kg Eierschwammerln oder ⅜ kg – ½ kg Pilze in ⅛ l Wasser mit 1 Kochl Schmalz oder Butter, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Kaffeel Salz vom Kochen an 20–25 Min. zugedeckt dünsten lassen (wenn notwendig ein bischen Wasser nachgießen) Wenn Schwämme weich & verdünstet sind gibt man 4–6 verrührte Eier darauf & läßt es 3–4 Minuten unter fortw. umrühren verkochen & serviert es gleich

Fischmayonaise: 16–18 Personen 4 kg Fische

Fische in Salzwasser weich kochen (nur sieden) abseihen, vom Seigepelzen, in kleine Stücke teilen alle Gräten entfernen

Mayonaise mit der die Fische durchmischt werden.

4 gekochte passierte Dotter, 8 rohe Dotter, 1/4 l Öl tropfenweise hineinrühren, weißer Pfeffer, Salz & Senf nach Geschmack, Citronensaft von 2½ Citronen, & Essig mit viel Wasser gemischt gut verrühren unter die Fische mengen. Garnieren richten, auf die Servierplatte streichen, die Masse darf nur breiig sein). Nun gibt man an diese Masse eine Mayonaise von 2 Eßl heißes Öl wird mit ⅛ l gerührten Essig & 1 Eßl Mehl aufkochen gelassen, Erkaltet dann gibt man 2 rohe Dotter, weißen Pfeffer, Salz viel Senf dazu & streicht es gleichmäßig auf. Verzierungen mit Aspik, Rettiche & hartgek. Eier: Eier beiben in der Mitte ein Citronenherzchen mit Aspik gefüllt



Pilzlinge gebacken: Pilzlinge werden enthäutet, gewürzt auf Tischtuch zum abtropfen gelegt, in Mehl, Salzei gesalz. Ei & Öl getaucht & in Schmalz gemengt) herausgebacken

Gedämpfter Reis:

1/4 kg Reis
2 " Butter
Salz
1/8 l Wasser

6 kg Champignons
2 " Butter

1/8 l grüne Erbsen
Salzwasser
5 kg Butter

30 kg Kalbsfleisch
5 " Butter

1 kleine Karfiolrose
Salzwasser
4 kg Butter

Es werden 6 Fritatten gebacken wie unten angegeben belegt & übereinander in eine dem Umfange der Fritatten entsprechende, befettete & mit Brösel bestreute Auflaufschüssel geschichtet.

Die unterste Fritatte wird mit gedämpftem Reis
" 2te " " mit in Butter gedünsteten blättrigen Champignons
" 3te " " mit abgebrühten in Butter gedünsteten grünen Erbsen
" 4te " " feingehacktem " " " Kalbfleisch
" 5te " " in Salzwasser gekochten & in Butter geröst. Karfiolröschen bestreut
" 6te " " wird über breit, über die Karfiolröschen gedeckt

Sauer Kalm wird mit Dotter verquält & über die Fritatten gegossen die man ungefähr 1/2 Stunde lang im Rohr bäckt. In der Schüssel abgestürzt & nochmals gestürzt dann in □ durchschnitten, servieren

Parmesan-Pudding

(1/4 dieser Masse genügt für 16 Personen & kann wenn man große Form benützt in einer gekocht werden sonst in 2 Formen)

12 kg Butter
6 Dotter
8 kg Parmesan
1/4 l saurem Kalm
Salz
15 kg Mehl
klein geschnittene
10 kg Schinken
15 kg Fisolengrüne

Butter wird flaumig gerührt, mit Dotter, geriebenem Parmesan, Mehl, saurem Kalm, etwas Salz & dem steifen Schnee von 6 Eiklar vermischt. Dieses Gemenge in befetteter & bemehlter Form füllen, 3/4 Stunden vom Kochen an in Dunst kochen lassen, nach dem Stürzen des Pudding mit einem Kranz feingehackten Schinken & in Salzwasser gekochter grüner Fisolen & Kohlsprossen umgeben

Gemüse Scheiterhaufen

Fritatten: 1/4 l Milch, 3 Dotter, 10 kg Mehl
1 Glas von Eiern, Salz

Milch & Mehl verrühren, dann Dotter, Salz zuletzt steifer Schnee beigemischt, dünnes Mengen, davon 6 Fritatten backen

Innere Masse Die von der Rose übriggebliebenen abgeschnittenen Stengeln paniert man warm auf einen Teller, ~~giesst~~ gibt 2 ganze Eier (verquirlt) 1 Messerspitze Salz & 3 Eßlöffel Milch, oder Rahm dazu, verquirlt dies alles sehr gut & giesst es über die Schinken.

Sulzfisch

(Fische putzen, einsalzen, marinieren lassen) zu 2–2½ kg Fische, 1 große Petersilwurze, 1 große gelbe Rübe 1/2 großer Sellerie alles blättrig mit zerschnittenem Messer geschnitten mit ~~ganz~~ kleinen Zwiebel in 3–3½ l Wasser, 2 Stunden reich zugedeckt kochen lassen. Hierauf gießt man den Saft in 2 Kasserolen, mit 2 – 3 Stück Wurzelwerk, 3 Kaffeelöffel Zucker, ½ Kaffeelöffel Pfeffer & ½ Kaffeelöffel Paprika, legt die Fische hinein, auf diese 15 dkg feingestoßene Nüsse, zudecken, aufwallen lassen, nach 10 Min. kosten, ev. genug gesalzen, wenn nicht, gibt man was von den eingesalzenen Fischen zu, ~~gieß~~ bleib (Blutsalzwasser) dazu, & läßt den Fisch ½ Stunde zugedeckt kochen. Dann nimmt man die Fische heraus, ordnet sie auf die Schüssel ebenso Kopf oder Bein & kochen Wurzelwerk & gießt den Saft darüber. Den übrig gebliebenen Saft, was dick zum sulzen verquellen, braucht man die Fische abends müssen sie tagsvorher oder zeitlich morgens gemacht werden.

Will man Kraut die Sulz haben so gibt man mit der Schwartze nach der die Fische herausgenommen wurden, Kraut in den Saft & seiht ihn dann durch

Krümelsalat in Essig-Öl-Gurkenwasser. Die Erdäpfel werden klein würfelig in eine Mayonaise gegeben, das Gemüse darunter gemengt, auf Schüssel aufgehäuft mit Gurken-Scheiben & Krümelsalat garnieren.

Karfiolvorspeise

1 große Karfiolrose wird geputzt, gewaschen (den äußeren Stengel der Rose wegschneiden) & eine ½ Stunde mit 1 Kaffeelöffel Salz gekocht, herausgenommen, dann Sieb abgetropfen gelassen. Man nimmt sodann eine feuerfeste Form, schmiert sie mit fester Butter aus, bestreut sie leicht mit Semmelbröse & legt die abgeschnittenen Röschenteile kranzförmig aus, bis der ganze Boden belegt ist, sodann streut man dicht geriebenen Parmesan (2 gehäufte Löffel Küchenlöffel) & 15 dkg gehackten mageren Schinken darüber & ~~kopf auf diese~~ unten angegebene Masse, kopf dann auf diese 1 Kaffeelöffel zerlassener Butter & gibt es ½ Stunde in die Röhre & serviert es warm. Bevor man es aufbringt löst man ringsum die Seiten mit Messer los. Man kann es in der Form servieren oder stürzen & nochmals auf die Schüssel stürzen damit es in die richtige Lage kommt.

schwachen Eßlöffel Zucker, dann die gereichte & gut zerdrückte Mazzes dazu, Osterbrösel was dafür ist (1–2 Kuchenlöffel) zuletzt den Schnee. Kochzeit wie bei Grießknödl
Mit Kirsch & Zucker servieren.

Pfannkuchen

1½ in Wasser geweichte Mazzes, fest ausdrücken, mit Löffel hineindrücken.
2 Dotter mit 6 dkg Butter rühren, 15 dkg Zucker mit Vanillegeruch dazu rühren
(20 Minuten) die Mazzes dazu & 1/8 kg geriebene Mandeln oder Haselnüsse, zuletzt den Schnee & 2 Kaffeelöffel Osterbrösel, in ausgeschmierter Form backen, dazu Vanillesauce oder Weinschaudau (w. 2 Eier)

Neuer gemischter Salat (Menge f. 10–15 Pers.)

Glas Bohnen 3/4 kg Erdäpfeln, 40 dkg Tiroler, 40 dkg Karotten, 3 St. Zwiebeln, 1 St. Apfelsäure, 1/2 Zeller eventuell grüne Erbsen, & Kräutersalat zum garnieren.
Jedes der Gemüse wird separat in Salzwasser gekocht, erkaltet klein würfelig geschnitten, sodann jedes extra in Essig-Zuckerwasser paar Stunden gelegt, ebenso den

Osterhuppenknödel

2 Huppenschöpfer Suppe, 4 Eier (eventuell bei teueren Eierpreisen nur 2 Eier) viel Pfeffer Ingwer, wenig Salz, wenn die Suppe fett ist so nimmt man 1 starken Kaffeelöffel Schmalz, sonst 1½ Kaffeelöffel Fett. Alles gut durchtreiben, was dafür ist Osterbröse nicht dick, da 1 Stunde rasten muß. Wenn man mehr Knödel bräuchte nimmt man mehr Suppe

Herausgebackene Mazzes

In Wein mit Zuckerwasser werden die Mazzes durchgezogen, dann durch Ei & Osterbrösel getaucht, herausgebacken, zwischen 2 Stück Mazzes gibt man Marmelade oder Powidl & mit Zucker bestreuen, ziemlich warm zu Tisch geben

Mazzeknödl mit Powidl

Geweichte 3 Mazzes ausdrücken & zerdrücken, 1½ Eßlöffel Schmalz mit 2 Dotter abreiben,

Pariser Schnitten (Körbchen)

Pariser Wurst wird mit der Schale in 1/2 cm. dicke Scheiben geschnitten, diese werden in sehr heißes Schmalz abgebraten, durch Zusammenziehen der Haut (~~Schale~~) bilden sich kleine Körbchen die mit Spinat, Eierspeise gef. Schwammen gefüllt werden. Man kann sie auch nur mit Eierspeise & Schwammen die mit viel Butter, Salz, Pfeffer, grünen Petersil gedünstet & mit viel Mehl gebunden wurden, garnieren.

Man kann die Körbchen auch noch mit folgend. Füllen Kohlsprossen in ein kochen Butter, Salz, Pfeffer langsam dünsten, (damit sie nicht zergehen) ein wenig dünsten, mit wenig Suppe abgießen. Oder Spargelspitzen, kurz vor dem Anrichten [illegible]

Man kann die gewürfelten Gemüse auch nur in Salzwasser kochen, dann in Butter & Semelbröcl geben & Parmesan darauf streuen. auch grüne Erbsen gedünstet mit 2 Eier Fülle sehr gut.

Makkaroni – Vorspeise

1/2 Kg. Makkaroni werden in Salzwasser 20 Minuten gekocht, auf einem Sieb mit kaltem Wasser abgeschreckt, gut abgetropft in eine Schüssel oder Kerding — 6 dkg Butter werden gut abgetrieben, 3 Dotter, 2 große Kochlöffel Parmesan, 1/2 Kaffeelöffel Salz, den Schnee von 3 Klar dazu mengen & dies alles mit den Makkaroni vermengen & in eine mit Butter ausgeschmierte feuerfeste Form geben, oben mit geriebenen Parmesan bestreuen, mit zerlassener Butter beträufeln & 40 Minuten backen lassen.

Gemüse Pudding

70 dkg reingeputzten Kohl
3 " getrocknete oder 1/4 Kg frische Schwämme
3 " Fett
2 Dotter
2 Schnee
1 1/2 gewreichte Semmeln
1/2 Kaffeelöffel Salz, broken Pfeffer, geh. grün. Petersil
1/2 Packerl Backpulver

Kohl & Schwämme jedes separat kochen, abtropfen, faschieren, dann alles andere abreiben, den Kohl & Schwämme dazu mengen, die 2x faschierten Semmeln & zuletzt den Schnee & Backpulver

Kremsauce

10 dkg Kren reiben, 1 1/2 eingeweichte Semmeln die durch die Fleischmaschine oder sehr gut mit Kochlöffel zerdrücken; Kaffeelöffel Schmalz nur zergehen lassen, Kaffeelöffel Mehl verrühren, 1/2 Kren, Semmelbrösel verrühren, viel Essig Zucker, Salz kalt oder lau mit Suppe oder Wasser aufgießen

Makkaroni als Vorspeise

1/4 Kg Makkaroni werden in Salzwasser, 15 Minuten gekocht, auf ein Sieb geschüttet & mit kaltem Wasser abgeschreckt, gut abgetropft in einen Weidling oder Schüssel gegeben. 6 dkg Butter werden gut abgetrieben, 3 Dotter, 2 Küchenlöffel Paradeismark, 1/2 Kaffeelöffel Salz, zuletzt den Schnee der 3 Eiweiß, dies wird alles gut vermengt & in eine mit Butter ausgestrichene feuerfeste Form gegeben, oben gut mit Parmesan bestreut, mit geklärter Butter beträufelt & 40 Minuten in der Röhre gebacken.

Gemüsewürstchen mit Paradeissauce

20 dkg Reis, 1/4 Kg Schwämme (eventuell auch 3-4 St.) 1/4 Kg gr. Erbsen oder halbe Kohlrabi oder Kohlsprossen, 8 dkg Butter, 1 Ei

Reis wird mit Butter in Wasser verdünstet, mit den separat gekochten Erbsen, Schwämmen vermengt, erkaltet in der Fleischmaschine faschiert, das Ei dazugemengt, Würstel geformt, paniert & in Fett herausgebacken. Mit Paradeissauce oder Parmesan servieren. Man kann auch zur Verbesserung Stückchen Selchfleisch oder Wurst mit faschieren.

Aus dem Teig werden Pastetchen geformt, paniert in Ei & Brösel und in Schmalz herausgebacken. Man kann das auch als Vorspeise geben oder als Braatenbeilage mit Parmesan oder Eierscheiben mit Salat garniert.

Käsesouffle

5 dkg Butter rührt man flaumig & gibt 3 Dotter, 3 dkg geriebenen Parmesan, Schnee von 2 Klar, etwas Salz & 2 dkg Mehl dazu. Die Masse wird in einer Omelettepfanne mit etwas Butter im Rohre gebacken & mit Sardinen gefüllt. Als Vorspeise oder Nachtmahl verwendbar.

Schöberl für Suppe

3 dkg Butter, 1 Dotter gut verrühren, bisschen Salz, 1/2 Glasel Milch, 10 dkg Mehl & den von dem Eiklar gemachten Schnee gut verrühren, den Teig in eine kleine Pfanne geben, die ein wenig mit Butter ausgeschmiert ist, & 20 Minuten backen lassen. Zuletzt mit dem Schnee kommt eine Messerspitze Backpulver, warm in Vierecke schneiden.

Gebackene Erbsen in die Suppe

15 dkg Mehl, kochen lassen mit 2 dkg Fett bis, bei einer Kochprobe man 15 dkg Mehl einmischen kann & schwärzlich lange rühren bis es glatt ist vom Feuer bis (Brennten) bis erkaltet 1 Ei hinein kleine Erbsen große Nudeln formen, auf ein Brett richten, dann in heißen Fett herausbacken zum Suppe beigeben.

Erbsenschnitzel

Frische Erbsen werden in Salzwasser weichgekocht & passirt, dann gibt man Salz, fein gehackten Petersil, 1 Ei, 1 Löffel voll saurer Rahm & so viel Semmelbrösel dazu daß man aus der Masse kleine Schnitzel formen kann, die in Ei & Brösel gewendet & in Schmalz herausgebacken werden, mit Citronenscheiben servieren

Selchfleischpastetchen

1 Kilo Erdäpfel werden gekocht, geschält und passirt in einem Abtrieb von 5 dkg Butter 2 Dotter gegeben, dazu 15 dkg Selchfleisch gemischt, 1/4 Kaffeelöffel Salz, Messerspitze Pfeffer & 1 Eßlöffel fein gehackten Petersil dazugegeben

AR 6425 Hedi Levenback Collection

1/9

Notebook (handwritten)

Recipes

Geschäftsbücherfabrik-A.-G. vorm.

J. C. KÖNIG & EBHARDT

Wien, I., Rotenturmstraße 7.

Blatt	Raster	Format	Einband
150	G	3 C	Gl. Leder

Preis:	Bei Bestellung eines gleichen Buches genügt die Angabe obiger Numerierung oder Einsendung des anhängenden Coupons und Bezeichnung des Buchtitels.
K.....	

Hier ist der Coupon abzutrennen.

150	G	3 C	Gl. Leder

mit 4 leere Einschnitte

Abhandlungen

Mit Gott

1912

Erprobte & diktierte
Kochrecepte meiner
lieben Mütter.
Ihr Lavle

Juliane Steiner

Gekochte Mehlspeisen:

Geschnittene Nudeln: 1/2 kg gesiebtes Mehl 1 ganzes Ei, 1 kleines Kinkerlerl Wasser während des Knet zusammenfassen mit dem Wasserlöffel zuziehen bis der Teig fast beisammen ist. Den zusammengeknetten Teig seitwärts auf das bestreute Brettl geben & nun mit der Hand schnell kneten bis er weder an der Hand noch Brettl kleben bleibt. Aus dem Teig 3 Teile machen & diese feinmeterlang kneten. Dann Wasserwürstl draus walken & in die Hälfte legen, dünn in 5 cm breite Schnitten, dann aufeinanderlegen (immer 3 doppelte Teile) und wieder Nudeln schneiden.

Auskochen in 3 l Schein (1 Kuchenlöffel Salz). In kochendem Wasser auf 2 Teile auskochen (zugedeckt mit Kochlöffel) 1 mal gleich umrühren & 2–3 aufkochen lassen dann mit durchlochtem Schöpfer herausnehmen & eine Nudelsuppe Wasser abschütten

& auf die Schüssel oder Platte geben, & zu dem ganzen schon man aber noch zuletzt einen Knöckchen abschmalz (3/4 Kloß & 5 dkg Zucker) 1/2 Kuchenlöffel Butter oder Schmalz.

Vor der Mahlzeit immer noch einen Backofen mit Mohn (1/8 kg & 1 Kloß Zucker)
" " Nüsse (15 dkg gestoßen & 1 Kloß Zucker)
" " Zimtzucker (2 Kuchlöffel Zucker & 1 Kuchlöffel Zimt
" " Gekochte (3 Tafelgerne & 1/2 Kuchlöffel Zucker
" " Topfen (3/8 kg gerieb. Topfen, 1 Eßlöffel Zucker 1 Messerspitze Salz

Griesnudel ebenso wie die Nudeln 10 Minuten erst stark aufkochen, abtropfen & in den gerösteten Grieß in die Kasserole geben.

Griesputen. 2 Kuchlöffel Schmalz oder Butter heißwerden lassen, 1/2 Kuchlöffel Grieß darinnen lichtgelb rösten & die ungeschmolzenen Nudeln gleich nach dem Aufkochen am Nudelsieb hineingeben & fortwährend zugedeckt & öfteren umrühren aufdünsten lassen.

Bandelnudel aus demselben Teig nur dünner ausrollen & fingerbreit schneiden.

Ausgedünstete Nudeln: 5 Eier & was aufgeht Mehl (circa 3/8 kg) einen festeren Teig (keine Wasser) schön kneten & wenig Nudeln schneiden. Diese gibt man auf einmal in 1 Kasserole kochender 3/4 l Milch in der 8-10 dkg Butter & 1 Kuchenlöffel Zucker, 1 Messerspitze Kaffeelöffel Salz hineingegeben wird, läßt die Nudeln aufwallen (zugedeckt) und gibt sie dann fortwährend oder in die Röhre zum vollständigen aufdünsten, hie & da umrühren. Mit Butter & Zimt, Gekochte bestreuen

Powidlnudeln: Nudeln ebenso wie Nr. I. Nachdem aufkochen nicht einlassen sondern in eine Kasserole wo man 3/8 kg Powidl mit 1/8 l Wasser aufgelöst hat. In den Powidl gibt man scharfen Kuchlöffel Zucker bis schon Zimt, der Powidl muß Saftkraft haben, dann nimmt man die Nudeln gut um, & streut sie glatt mit Mohn

~~Hackerln~~ Gebackene Nudeln (Nudelfanz):

Die ausgekochten Nudeln, abgießen, abbrühen, dazu 1 Kaffeelöffel Schmalz oder Butter 3 Dotter 1 Kuchenlöffel Zucker, Marke Messerspitze Salz, Brotkrumenschale, zuletzt den Schnee. Füllt man die Nudeln nicht so mischt man 1/8 kg Rosinen darunter. Füllt man sie, so gibt man in die mit Butter ausgeschmierte Form die Hälfte der Nudeln gibt die Fülle dann die andere Hälfte der Nudeln betropft mit Butter oder Schmalz. Dünstes 40 Minuten backen.

Fülle einfach

" doppelt: Zucker, Dörrobst oder Nüsse mit Zuckergemengt oder eine Lage Kuchenteig rohes Obst, Marmelade oder frisches Obst

Pofesen: Weckenscheiben 1cm breit geschnitten, in gesüßter Milch durchziehen in nachstehende Masse eintauchen & in heißer Fette herausbacken, mit Marmelade füllen & doppelt legen, mit Zucker bestreuen, heißservieren. Masse zum Eintauchen: 1/4 Milch, 2 Dotter, viel Zucker, viel Salz, alles abspritzen, Mehl was aufsaugt so daß ein leichter Pflatschteig wird, & zuletzt den Schnee.

Scheiterhaufen: 1 Sandwecken in 1cm breite Scheiben schneiden in Milch (gezuckert) getaucht, in eine Masse (mit Löffel geschlagenen 2 Dotter Salz & Schnee) getaucht, in eine mit Butter ausgeschmierte Form gelegt, jede Schichte mit ein bisschen Butter betropft mit Rosinen bestreut, bis hinauf, dann schüttet man den Rest der Eiermasse darüber, kopf wieder Butter darauf & gibt es in die Röhre (1/2 Stunde Backzeit)

Man kann es auch so machen & in einer Puddingform backen & außer Rosinen noch Nüsse & Zucker streuen.

Raaberflekerln: wie Nockerln, Teig ausrollen, feine größere schneiden, ebenso ausstechen abbetropft in folgende Masse vermischen & in der Röhre oder am Herd leicht einsaugen lassen

3 Raaber faschieren, in 1 Kochlöffel festen Schmalz rösten.

Topfenflekerl: ebenso den Topfen mit Zucker vermengen & bestreuen

Griesflekerl wie Griesnudeln

Kraut~~flekerln~~ ebenso: 1/2 Kraut hacken, salzen 1 Stunde zugedeckt rasten lassen, fest ausdrücken, mit heißen Schmalz dünsten lassen Messerspitze Pfeffer rösten lassen bis recht zerdrückt ist, Geschmäckle.

In letzter Zeit machten wir die Schlisi anders = Brauchbarer, ausgiebiger, statt man 3 Knödel Mehl, 1 Ei zusammenmischen, 2 Knödel 2 Löffel (keine Semmelgrieße)

Kraut-Schlisi 3 gewichte Semmel, fest ausdrücken, passieren 1½ kg Kraut (kochen, waschen, ausdrücken, rösten) dazugeben, 3 Knödel Mehl, 1 Ei, zusammenmischen, wenn zu weich, Semmelbrösel 1–2 Knödel, damit lockerer Teig wird. Schlisi formen, in Salzwasser aufkochen, (10–12 Min.) mit Kohlzucker, & Fett servieren

Schinkenflecken: Flecken kurzkochen, in mit Butter verrührte Form mit Brösel gestreut 1 Stunde backen, gewürzte Masse hinein 10 dkg Butterabbrechen, nach & nach 5 Dotter hinein 25–30 dkg feingeschn. Schinken oder Selchfleisch, zum Schluss Schnee & 1/8 l Rahm alles durchmischen

Schinkenflecken gebacken: Gewöhnlichen Kuttelfleck auswaschen, schneide Flecken, kocht sie in Salzwasser weich & schneidet sie ab. Dann wird 10 dkg Butter abgetrieben, nach & nach 5 Dotter hinein, 25–30 dkg gehackten Schinken, zum Schluss den Schnee von 5 Klar, & 1/8 l Rahm, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene mit Brösel ausgestreute Porzellanform & backt sie 1 Stunde im Rohr.

Semmelkloss 1 Ei wird mit 1/4 l Milch, mit 30 dkg Mehl, Salz zu einem festen Teig geschlagen & blasig gesetzt. Inzwischen schneidet man 15 dkg Weißbrot in □, röstet sie auf der Pfanne mit etwas Butter, erkaltet, verrührt man die □ mit dem Teig, so dass eine feste Masse entsteht, aus der man mit nassen Händen einen großen Kloss formt, der ½ Stunde in bemehlter Serviette, die man über einen Suppenlöffel in das Salzwasser hängt, legt ihn dann auf ein Brett, bindet mit einem Zwirnfaden oder scharfen Messer feine Scheiben ab, die man mit gerösteten Brösseln serviert oder ohne Brösel als Beilage zu Braten oder Saucen.

Erdäpfelknödel: ½ kg gewöhnlich passierte warm passierte Erdäpfel werden mit 1/4 kg Mehl, 1 Ei, 1 Kaffeelöffel Schmalz, 1 schw. Kaffeelöffel Salz vermengt, gutverknetet u. bisschen rasten lassen (½ Stunde zugedeckt), sodann in kleine Teile für Nudeln in fingerdicke Würste rollen & die zerkleinerte Nudeln rollen, die immer in ein bisschen Mehl eingeröstet werden damit beim Siegen nicht zusammenpicken. Auskochen in ein 3–4 l Fassen Wasser 1 Eßlöffel Salz & die Nudeln einf. 2 mal aufkochen, 1–2 mal aufkochen lassen, kommen in Sieb, abtropfen lassen u. nicht abgießen wenn sie in Semmelbrösel kommen. Diese hat man (2 große Knödelöffel Brösel 10–12 dkg Butter 1 Eßlöffel Zucker) in der Pfanne in der offenen Röhre zerlassen & gut vermischt, lässt die Nudeln bis zum servieren in der offenen Röhre. Bei **Nöhrnudeln** gießt man die Nudeln im Sieb mit 1 Eimer voll kaltem Wasser ab, abtropfen lassen, auf der Schüssel mit Butter oder Schmalz (1 Knödelöffel flüss.) vermengen.

Erdäpfelknödel mit Speckl sowie oben nur statt 1 Kaffeelöffel Schmalz 1 Eßlöffel Schmalz. Teile für Knödel schneiden, formen & mit Speckl füllen, auskochen (10–12 Minuten) nicht abgießen

auf der Semmel 1 Kaffeelöffel Schmalz darüber geben u. separat Schmalz oder Butter servieren. Mit Kolm oder Mus bestreut.

Marillenknödel u. Semmelbröseln
Zwetschenknödel " "
Kirschenknödel "

} ebenso wenn man mehr Mehl nehmen will so braucht doch nur 1 Ei und ein bischen Schmalz mehr

Gebackene Erdäpfeltascherln:

Guter Knödelteig kann mit verschiedenen Früchten gefüllt werden.

7 dkg Butter, 4 Dotter, 1/4 kg gutausgedrückter Topfen, 1/4 kg Topfen, 1/4 kg Mehl, eine Messerspitze Salz & 6 Eßl Milch werden zu einem festen Teig verrührt, den man auswalkt & in viereckige Stückchen schneidet, auf jedes Teigstückchen legt man die Fülle, ein Stückchen Zucker dazu, formt Knödel daraus, die man 5 Minuten in Salzwasser kochen läßt, mit Butter & Mus zu Tisch gibt.

Guter gekochter Griesstrudel Strudelausziehen Fülle = 8 dkg Butter abreiben, dann nach & nach 4 Dotter, 20 dkg Gries, 1 Seidl Rahm & zum Schluss von 4 Klar Schnee, locksdicke Masse ziehen, streichle sie auf den mit Butter bestreuten Teig, rollt den Strudel & kocht ihn in einer eingeweichten Serviette 30 - 40 Min. in kochendem Salzwasser. Zum Servieren wird er zu Scheiben geschnitten, mit gerösteten Brösln bestreut.

Feine gefüllte Semmelknödel Von 8 kleinen Semmeln die Rinde gehackt, würfeln, werden kleine □ geschnitten & mit Obers befruchtet, dann werden 4 Dotter mit 8 dkg Teebutter abgerührt & die Würfel dazugemischt. Aufeinen mit Mehl bestreuten Brette formt man kleine Knödel, die man mit Zwetschkenwasser füllt, & 8 Minuten in wallendem Wasser kochen läßt. Vor dem Anrichten bestreut man die Knödeln mit Butter & bestreut selbe mit Käse & Zucker oder mit Zimt & Zucker.

Griesknödel (fein): In 1/2 l Milch, 22 dkg Gries, 5 dkg Butter, etwas Salz solange kochen lassen, bis es sich vom Geschirr löst. Wenn erkaltet ist kommen 2 ganze Eier dazu. Knödeln mit Marmelade füllen, in Salzwasser 6 Minuten ~~Stunde~~ kochen. Mit Zucker & Zimt Butter servieren. Aus dieser Masse erhält man beiläufig 15 Knödel.

Germknödel: 1/2 kg Mehl, 2 dkg Germ, 1/8 kg Kaffeelöffel Salz, 10 dkg Butter, 1 Kaffeelöffel Zucker

Jetziges Recept → s. g.

In einen Weidling das Mehl geben, in die Mitte das Dampfe von Germ, bis das gegangen ist, mischt man das Butter & Salz dazu, vermischt mit 3/8 l Milch & knetet es gut durch bis es Blasen macht & läßt es zugedeckt an einen warmen Ort gehen bis es die doppelte Masse gegen vorher ist.

Dann stimmt Löffelweise auf das bemehlten Brett den Teig, formt ein Loch in die Mitte & formt Knödel, die man dann auf dem Brett zugedeckt noch 1/4 Stunde gehen läßt, sodann erst in Salzwasser 8 - 10 Minuten kochen lassen. Frisch servieren mit Schmalz & Kolm.

Ausgekocht werden die Knödeln erst wenn man das Fleisch & Gemüse zu Tisch gibt.

Griesknödeln: 6dkg Butter gut abgetrieben, 1/4 ganze Eier, 3/4 kg passierte gekochte Erdäpfel (die man in der Schale kochen heißt passiert) 1 Kaffelöffel Salz, verrührt man gut & rührt langsam 1/4 kg Gries dazu. Diese Masse 1 Stunde rasten lassen, frische Knödeln daraus formen die man mit Powidl füllt & auf in mit Mehl bestreutem Brett legen, bis man sie von dem Varianten 8-12 ~~10~~ Minuten zu garkochen (mit Löffel) in Salzwasser (5 l Wasser 1 Eßlöffel Salz) kochen läßt. Man gibt sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb & serviert sie mit Butter, Mohn oder Nüsse.

Topfenknödel mit Vanillen oder Marmelade:
In einem Abtrieb von 10dkg Butter mit 3 Dotter gibt man 1/2 kg passierten Topfen, legt die Masse auf ein Brett vermengt sie mit 1/8 kl Mehl, 1/4 Kaffelöffel Salz. Der Teig wird ausgewalkt, mit Vanillen (Marmelade) gefüllt zu Knödeln geformt, im leichten Salzwasser cirka 15 Minuten kochen lassen (nicht abgießen!!) & mit gerösteten Semmelbröseln zu Tisch geben.

Topfenknödel: reichlich Portion für 6 Personen
3/4 kg Topfen passieren, 2 eingeweichte passierte Semmeln, 4 Dotter, 3 dkg zerlassene Butter, 1 Eßlöffel Zucker, sehr schwaches Kaffelöffel Salz, 2 Küchenlöffel Semmelbröseln zuletzt den Schnee von 3 Eiern.
Knödeln formen, circa 6-7 Minuten in Salzwasser kochen lassen, mit Butter & Zucker-Zimmt servieren.
(Wenn das Wasser kocht probiere man immer erst einen Knödel auszukochen ob man sieht ob die Masse nicht zerfällt sonst nehme man noch ein bisschen Semmelbröseln dazu.)

Apfelknödel: Äpfel 1 kg schälen, klein □ schneiden, 1 Weißling 1/4 kg Mehl, 2 dkg Butter 1-2 Eier, schwaches Kaffeelöffel Salz mit knapp 3/8 Liter Milch oder Wasser den Teig gut abschlagen (fester wie Kockelteig) dann die Apfelwürfel vermengen. Knödel formen in Salzwasser auskochen (10-12 Min.) & mit Butter, Zucker-Zimmt servieren.

Topfenknödel 7 dkg Butter abreiben, 3 Dotter, 2 ganze Eier, 1/2 kg Topfen passiert, damit verrühren, 5 abgeriebene Semeln klein würfelig schneiden & dazu geben, 2 Löffel Rahm & ein sehr Kaffeelöffel Salz, 2 Eßl Gries darunter machen. In Salzwasser kochen, mit braun geröst. Semmelbröseln & heißer Butter übergießen oder mit Zimmt & Zucker bestreuen.

Milchrahmstrudel: Strudelteig = 1 Seidl Mehl, 1 Butter (auch Schmalz) vorzüglich
und Dotter, 1 Messerspitze Salz, 1 Eßl. Kaffeelöffel
Zucker & 1 Kaffeelöffel Butter, das übrige nehme man
mit lauwarmem Wasser (circa 3 Kaffeetassen) zu einem
weichen Teig & schlägt denselben solange
mit der Hand bis er sich vom Brett & a. d.
Hand gut löst. Nun streut man 16 Strudel auf den
Brett mit feinem Mehl, gibt den Teig hin,
und er knetet hierauf so lange bloßer
Hand zu einem glatten geschmeidigen
weichen Teig & stürzt ihn in eine fettgemachte
Kasserole darüber & läßt ihn so 1 Stunde
rasten. Nach dieser Zeit gibt man auch
einen Tisch an mit Mehl zu bestreuen.
Strudelteig gibt den Teig in die Mitte drauf,
walkt leicht mit den Fingerkuppen eine
kleine runde Fläche, & zieht diesen Teig
ringsherum gut aus. Die dicken Ränder
werden ringsherum abgeschnitten,
welche dann kann man ohne Mehl nochmals
kneten & als Strudelteig verwenden. Es ist
Strudel mit Rahmstreuselgerstel hat, verwenden, oder auch
gerstel kann ihn mit Mehl verkneten
& zwei Gestel od. Schupfnudeln machen.

~~Topfenkuchl~~ Nun streicht man Butter auf
den Teig, dann folgende Fülle: 3/4 über die
Strudelfläche. Fülle: 4 Käsepfannen vollständig
von der Rinde abreiben, sodann in kleinen
große Würfeln schneiden und mit 1/4 l
saurem Rahm bestreichen, (3/4 Stunden bestreichen
stehenlassen) dann nach dieser Zeit 1/2 kg passirten
Topfen, 4 Dotter, 1 Messerspitze Salz, 1/2 – 2 Kaffeelöffel
Zucker & zuletzt den Schnee (schneien erst vor dem
Hineingeben der Fülle auf den Teig hinzugeben)
Nachdem die Fülle auf den Teig ist, rollt man
den Strudel zusammen, gibt ihn in die mit
Butter gut bestrichene Form, bestreicht
obenauf mit Butter & gießt 2 Kaffeelöffel
warme Milch darauf & läßt ihn in der
Röhre schön lichtgelb backen (35–40 Min.)
& warm, sticht aus der Röhre heraus
& warme Milch hinzu. Dazu servieren.

Topfenstrudel: Teig ebenso; Fülle 3/4 kg passirten
Topfen, 6 Dotter, 1 Messerspitze Salz, 2 Kaffeelöffel Zucker,
zuletzt den Schnee & beliebig Weinsäure. Füllen
ein in ungeschlagene Sahne & Strudel mit Butter bestreichen
& schön lichtgelb backen lassen (30 Minuten.
Man kann auch Strudel mit 2 Kaffeelöffel Milch backen.

Gesottener Griesstrudel:

Strudelteig wie Nr. 1 ~~Kochlauch~~ mit Butter betreichen & belegen 20 gr. ~~geriebener~~ Parmesan darauf.

Fülle: 10 dkg Grieß abgeriebene Butter mit Butter abtreiben, dazu 1/4 l Rahm, & 1/4 l schaumgemessener Grieß 6, 3 Schaufel Messerspitze Salz, alles anrühren zuletzt den Schaum. Den zusammengerollten Strudel in 5 cm große Stücke schneiden, leicht zudrücken & in siedendem sehr schwach gesalzenem Wasser 8 Stück immer zweimal kochen lassen. (vorsichtig) (3 l) Wasser 8 Stück immer zweimal kochen lassen. Dann Stücke in 10 dkg Butter 2-3 Kuchenlöffel Semmelbröseln hellgelb & gibt die abgetropften Strudelstücke in die Semmelbröseln

dazu serviert man Soubise od. Zwetschkenröster.

Soubise: 1/4 kg Soubise aufkochen in 1/4 l Milch oder Wasser & nach Geschmack Zucker, Zimmt, oder Citronenschale hinzugeben

Zwetschkenröster: 1 kg getrocknete Zwetschken (entkernen) 3 mal waschen in heißem Wasser waschen, mit 1 Kilogr. Zucker, beigen Zimt, kleine Stückchen geschälten Kalkes geriebenen Citronenschalen, ganz weich kochen lassen in 1 l Wasser. (1 1/2 Stunden)

Erdäpfelstrudel:

Strudelteig ausziehen mit Butter betreichen & folgende Fülle darauf geben: (für 1 großen oder 2 kleine Strudel)

Fülle: 6 dkg Erdäpfel in Schalen kochen & heiß pressieren. inzwischen treibt man 10 dkg Butter, 5-6 Dotter, Citronenschale 3 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Salz, 2 Kaffeelöffel Milch dazu, passierten Erdäpfel & zuletzt den Schaum gut ab. und gibt das auf den Teig, streut Butter darauf, rollt den Strudel & gibt ihn in eine mit Butter bestrichene Form, bestreicht den Strudel auch mit Butter & läßt ihn 30 Minuten bei mäßiger Hitze backen. Bei dem Herausnehmen mit Tuch zudrücken & heiß stellen, den Kuchendeckel & heiß servieren

Apfelstrudel:

Teig ausziehen ~~mit Butter betreichen~~ richtig & mit ~~[illegible]~~ 4 dkg Semmelbröseln (1 1/2 Kuchenlöffel) bestreuen, dann ganz klein geschnittene Äpfel 1 1/2 kg

darauf, jedem 10 dkg geschälte gehobelte Mandeln oder Nüsse, 1 Handvoll Rosinen dazu, 1 Kaffeelöffel Zimt, Zucker (2 Kuchenlöffel) darüber, den Strudel zusammenrollen, in das ausgefettete Backblech den Strudel bestreichen mit Butter & 25-30 Minuten bei mäßigem Feuer backen.
Beim Herausnehmen rasch stellen auf kaltes Blech & zudecken mit Tuch. (Apfelstrudel aus mit Apfel & dazu Kirschenfleisch ist: erst m. Zucker, Zimt, dann Apfel, Zucker, Zimt, dann Kirschenfleisch)

Krautstrudel:

Teig ausziehen mit ~~in Schmalz gebraten~~ 1½ Kaffeelöffel Semmelbröseln bestreuen:
½ kg Kraut (geschnitten) reinigen, abgetropft, hineingehackt, auf dem Brett 1 Eßlöffel Salz dazu vermischen & 1 Stunde stehen lassen.
Nun läßt man 2 Kuchenlöffel Schmalz heiß werden, drückt das Kraut sehr gut aus, gibt es in das heiße Schmalz, 1 geh. Kaffeelöffel gest. Kaffee & läßt es unteröfteren umrühren 3/4 Stunden ~~bis~~ bräunen rösten.

Das gibt man dann mittels Kochlöffel auf den Teig, rollt den Str. zusammen, bestreicht die ausgeschnittene Pfanne, bestreicht den Strudel scharf mit Schmalz & läßt ihn ½ Stunde backen. Kuchen bisheil zudecken & heiß servieren.
Will man den Strudel süß, so gibt man zum Rosinenstreuen noch 2 Kuchenlöffel Zucker dazu.

Mohn Strudel:

Teig ausziehen & mit Butter bestreichen. Fülle darauf, in die ausgefettete Pfanne, deckt mit Butter bestreichen & ½ Stunde backen, dann mit zudecken & lau servieren.

Fülle: 3/8 kg gemahlener Mohn wird in 1/4 l Weißwein mit ~~1 Kaffeelöffel Zimt~~ bisschen geriebener Citronenschale, 2 Kuchenlöffel Zucker unteröfteren umrühren 20-25 Minuten kochen lassen, nur mäßig, dass läßt man erkalten & gibt die Masse zu folgendem Rührteig in den Weinling

10 dkg Butter werden gut abgetrieben, 4-5 Dotter, zuletzt den Schnee. Alles gut gerühren & dann auf Kessel stellen. Teig streichen

Nußstrudel:

Wie beim Mohnstrudel & folgende Fülle:

1/2 kg fein gestoßene Nüsse in 1/8 l Wein verrühren, aufkochen, 1 Handvoll Rosinen, dies gibt man in 8 dkg Butter 4 Dotter, zuletzt den Schnee wenn man schon die Nüsse der Butter beigemischt hat. (Kessel stellen)

Mandelstrudel:

Teig ausziehen, mit Butter bestreichen & mit folgender Fülle belegen:

Fülle: 10 dkg geschälte geriebene Mandeln, 3 dkg mit Wein aufgeweichte Semmelbrösel, 16 dkg Vanillezucker, 8 Dotter 8 Schnee. Alle diese Zutaten müssen leicht durcheinander gemischt werden. Blatt bestreichen, ebenso Strudel, goldgelb backen (1/2 h) zuletzt zudecken, bis zum Servieren gleich servieren!! warmhalten lassen. Wenn kalt mit Chaudeau oder Rumchtsaft servieren.

Citronenstrudel:

Teig ausziehen, mit Butter bestreichen, die Fülle hinein rollen, abbestreichen Blatt, Strudel bestreichen & goldgelb backen, nachstehende Fülle: 20 dkg Zucker, Saft & Gr. Schale von 1 Citrone, 8 Dotter, 1 Kaffeelöffel Stärke, gut verrühren dann den Schnee von 8 Eiweiß.

Dazu Chaudeau oder Vanillecreme servieren.

Kakostrudel:

Teig ausziehen

7 dkg Vanillezucker werden mit 4 Dotter flaumig gerührt, mit 8 dkg erweichter Kakao, einer 1/2 erweichter gut ausgedrückter Semmel & zuletzt den festen Schnee von 4 Eiklar gemischt auf den dünn ausgezogenen etwas überstreuten mit Butter bespritzten Strudelteig gleichmäßig gestrichen, mit mittelig geschnittenen Mandeln bestreut, zusammengerollt auf eingefettetes Blech gebacken überkühlt, in Stücke geschnitten & gut gezuckert zu Tisch gegeben.

Kirschenstrudel: Teig ausziehen, Butter bestreichen, 1/2 kg Semmelbröseln leicht darüber, dann 1 kg Kirschen & 1/4 kg Ribiseln, & 2 Kaffeelöffel Zucker mit 1 Kaffeelöffel Zimt gemischt, rollen & in die Rohr (20 Minuten) Kind Weinsel statt Ribisel so nimmt 3/4 Kirschen 1/2 kg Weinsel. Kann man auch Weinsel so nimmt man 2 1/2 Kaffeelöffel Zucker

Tiroler Strudel I: Teig ausziehen & die Hälfte des Teiges mit der Hälfte bestreichen & dann über den ganzen Teig einrollen, lichtgelb backen, & bald servieren.

Fülle: Man streicht 2 Kaffeelöffel Marillenmarmelade die man mit Wasser verdünnt hat über den Teig, dann streut man grob klein geschnittene Nüsse, & ein 3 dkg Butter geröstete (Kuchenlöffel) Semmelbrösel darüber, 8 dkg klein schnitzte Weinbeeren, 8 dkg Rosinen, 8 dkg geschnittene geschälte Mandeln & 7 dkg Orangeat.

Tiroler Strudel II den Teig abendvorher oder in der Früh bereiten. 30 dkg Mehl, 1/8 l Wein, 2 Kaffeelöffel Zucker auf dem Brett zu einem glatten Teig verarbeiten, dann den Teig ausrollen & 20 dkg Butter hineinlegen, diese gut mit dem Teig verklopfen (6–7 mal den Teig immer umschlagen) bis er glatt ist & zum rasten in den Eiskasten auf einen Teller geben. Vor dem Gebrauch den Teig in 2 Teile schneiden, ausrollen, dick ausrollen & mit Kaffeelöffel in der Mitte bestreichen & beide Seiten zur Mitte überschlagen. Beide Strudel kann in ein mit Butter schon ausgeschmiertes Blech & obendrauf nehmen man will mit Eidotter bestreichen und in heißer Rohr lichtgelb 20–25 Min. backen lassen. Kaffeezuckern. Frisch zu Tisch, eventuell 1/2 Stunde vor Tisch fertig haben. Man kann auch mit fingerdicken Apfeln bis 1/2 kg Zucker & Zimt Mandeln füllen auch mit Marillenmarmelade.

Apfelmus: 4 Äpfel schälen, mit 1 Kaffeelöffel Zucker & Zimt 1 Kaffeelöffel Marmelade 4 Handvoll geschnittene Mandeln & 2 Kaffeelöffel Wasser gut verdünsten lassen. Erkaltet zu gebrauchen.

Erdäpfelstrudel No 2 (sehr gut)

5–6 dkg abgetriebene Butter
2 große Küchenlöffel Zucker
4 Dotter – 1 Zitrone Schale – 1/4 Kaffeelöffel Salz
40 dkg Erdäpfel passiert gerogen
zuletzt den Schnee

Strudelteig (ohne Ei) anziehen mit Butter betropfen, die Fülle darauf tropfen lassen, zusammenrollen, in die gut ausgeschmierte Pfanne geben, Strudel mit Butter bestreichen u. 1 Kaffeeschöpfer Milch darauf; bis es etwas bräunlich ist (nach 10 Min.) noch 1 Kaffeeschöpfer Milch darauf u. im Ganzen 30–35 Minuten goldgelb backen lassen. warm servieren

Milchrahmstrudel: No II auch sehr gut

5 dkg Butter, 4 Dotter, bischen Salz, 6 dkg Zucker verrühren, 1/4 lt Rahm dazu, 1 Handvoll Rosinen & den Schnee. Diese Masse auf einen Strudelteig aufgeben man vorher leicht Butter braun selt u. wenig Semelbröcel (zerbröselt) streut, in eine ausgebutterte Pfanne & sogleich in die Röhre geben. Nur ganz kurze Zeit in der Röhre ist gießt man 2 Kaffeelöffel Milch darauf & läßt ihn 1/2 Stunde backen & gibt ihn dann warm mit einer Milchcreme zu Tisch.

1 Blatt Milch, 2 Kaffeelöffel Vanillezucker; 3 Dotter im Wasserbade auf dem Herde so lange sprudeln bis es etwas dick wird, aber nie kochen. (Brot kalt verspritzeln) & dann in ein vorbereitetes heißes Wasser stellen

Tiroler Strudel mit Mohn & Nussfülle ist gut

20 dkg Butter
30 " Mehl
2 Dotter
Messerspitze Salz
2 Küchenlöffel Zucker
mit Vanillezucker

Von 30 dkg Mehl 10 dkg ausgenommen, diese 10 dkg mit der ganzen Butter gut verkneten, das übrige Mehl mit den angegebenen Zutaten zu einem festen Strudelteig verkneten (mit Wein 1/8 l) (circa 15 Minuten)

Dann walkt man diesen Teil aus, schlägt den Butterteil ein, klopft ihn, legt ihn zusammen, schlägt ihn rund & sofort 4–5 mal & 2 mal aus walken & zusammenschlagen, dann aus 4 Teile teilen, dieselben 1 mal durchschlagen & die Teil in Pergament einschlagen und in Kasten legen & über Nacht rasten lassen. Oder in der Früh machen & bis Mittag rasten lassen. Morgen die Teile messerrücken dick auswalken von jeden Teil 2 Teile geben, diese füllen in die Mitte & zur Mitte zusammenschlagen (Fig. 1) von den Seiten gewellte Streifen die man quer d[illegible]

legt & mit Eidotter überstreichen

Mohnfülle: 10 dkg Mohn malen, 1 Eßlöffel Zucker, 1½ Eßlöffel Weinbiel Milch verrühren, & am Herd heiß machen, aber erkaltet füllen.

Nußfülle ebenso

Gateaux sind Zwiebelstrudelteige oder Teig von geriebenen Butter germstrudel die alle obenauf mit Eiweiß bestreicht werden. Man gibt sie in der Backrohr oder Tortenform 3 cm hoch den Teig (von Butterteig 1½ cm hoch) an den Rand ein bischen hinaufreichend & füllt sodann. –

Gerollter Kuchenstrudel 15 dkg Butter, 2 ganze Eier 1 Messerspitze Salz & 1 Eßl Zucker gut abreiben, dann 6 Eier oder 2 Zellig Germ in einer schwachen Kaffeeschale Milch auflösen, & in die Buttermasse hinein, mit 35 dkg Mehl gut durcharbeiten & gehen lassen, ausrollen, füllen, rollen, in Blech & nicht ein bischen gehen lassen & schön ½ Stunde backen. Fülle: ¼ kg geriebene Nüsse in warmen gekochten 1 Seidl Wasser 15 dkg Zucker, dann mit Butter ohne lassen mit 1 Tafel Chocolat kalt werden lassen & auf den Teig streichen.

Spiesstrudel Nr. II aus ¼ kg Mehl den Strudelteig wie gewöhnlich machen. Fülle: 11 dkg Butter, 12 dkg Spies, bischen Salz, 10 dkg Zucker, 5 dkg Rosinen ¼ l Milch, 7 Dotter 4 Schnee, füllen, den Strudel in Blech geben mit Butter bestreichen, ¼ l Milch darübergießen in Rohr 30–35 Min. warm servieren mit Schale warmer Milch, Butter, besser Vanillecreme. Der Spies zur Fülle muß Wurmstich sein, mit der Milch übergossen werden. Der Strudel kann auch im ganzen in einer Servierte gekocht werden. 30–40 Minuten.

Germnehlspeisen

s. g. Gugelhupf gerollt: Teig der sich für alle Germnehlspeisen eignet: ½ kg Mehl (60 dkg Mehl ist besser)
6–10 Stück Germ 3 dkg
3 Kuchenlöffel Zucker, 1 schw. Kaffeelöffel Salz,
3–4 Dotter
10 dkg Butter, Zitronenschale
3/8 – ½ Liter Milch

Dampfl machen = das durchgesiebte Mehl in einen Kübling geben, eine Grube formen, in die man die zerbröckelte Germ mit 2 Löffel warmer Milch & ½ Kaffeelöffel Zucker verrührt, ein bischen Mehl darüberstreuen & aufgehen lassen. Sodann kommen die vorher vermischten Butter, Zucker, Dotter, Salz, Zitronenschale) hinein, mit der Milch vermengen u. den Teig schlagen bis sich der Kochlöffel vom Teig löst (20–25 Minuten) dann bisschen Mehl darauf streuen & zugedeckt in der Nähe des Herdes gut gehen lassen. Die Masse muß nach dem Gehen doppelt so viel sein. Dann macht man die diversen Backereien & läßt diese nochmals im Blech zugedeckt ½ Stunde vor dem Backen gehen. Fülle wie seitzigunter „Gugelhupf gerollt"

Guter gewöhnlicher Küchenmasse: 1 Kg Mehl
Kriegsmasse
3 Dotter
16 hl Germ
6 Kuchenlöffel Zucker
Citronenschale
2 Kaffeelöffel Salz
~~Butter~~ Butter 10 dkg
~~Trockenmilch~~ Trockenmilch 3/4 l Milch

(~~Trockenmilch 5 Kaffeelöffel in 3/4 Liter heißen~~ Wasser zu lösen.
~~mit Kriegsmasse wegen Milchmangel~~ Trockenmilch oder Kondensmilch, ~~verwendet~~

Gugelhupf gerollt: Die Masse auf das mit Mehl bestreute Brettgeben, dünn auswalken, mit Butter bestreichen die Fülle (18 dkg geriebene Nüsse & 3 Tafeln Zucker Chokolade) gleichmäßig verteilen, zusammrollen & in die aus geschmierte Form geben & obenauf mit zerlassener Butter bestreichen & gehen lassen. Backzeit 1 Stunde

Gugelhupf mit Zimt & Zucker: ebenso wie oben

Gugelhupf mit Rosinen - wird der Teig dünner gemacht, die Rosinen mitgesottelten & ~~zum H~~ gleich in die Form zum Gehen wegstellen.

Gugelhupf mit Mohnfülle:
1/8 kg Mohngemahlen, 1 Eßl Wein 1 Eßlöffel Wasser oder Milch 1 Eßlöffel Zucker vermengen, bis aufkochen lassen, und erkaltet füllen

Gugelhupf mit Chokoladefülle:
3 Täfelinger. Chokolade 1 Kaffeelöffel Zucker

Gerollter Germstrudel mit Mohn: Teig auswalken, mit Butter bestreichen, Fülle hinein, rollen der Länge nach in Blech. Gehen lassen 2 in Blech daher braucht man für 2 Rollen mehr Mohn wie für 1 Gugelhupf
25 dkg gemahlenen Mohn, 2 Eßl Wein, 2 Eßl Wasser & Zucker

Gerollter Germstrudel mit Zucker & Zimt

Gerollter Germstrudel mit Nüsse 1/4 Kg geriebene Nüsse & 2 Tafeln Chokolade als Fülle

Gerollter Germstrudel mit Äpfeln: Äpfeln klein schneiden & Zucker & Zimt darauf als Fülle.

Gerollter Germstrudel mit Kirschenfleischfülle: Fülle darauf geben, wenn zu saure Kirschen Zucker darauf.

Gerollter Germstrudel mit Powidlfülle

Gugelhupf ohne Germ 15 dkg Butter flaumig abreiben, dann nehme man langsam 4 Eier (ganze) 15 dkg Zucker von 1 Citrone Schale, 30 dkg Mehl, 4 Eßl Obers, zuletzt 10 gr Natron & 15 gr Weinstein dazu, kein Salz, langsam backen

Buchteln mit Mohn, Nüsse, Äpfeln, Chokolade, frischem Obst, Kirschenfleisch, Johannisbeeren

Buchteln mit Topfen: Für 1/2 kg Mehlmenge braucht man 1/2 kg Topfen passiert, 2 Dotter, viel Zucker, Vanille oder Citronengeschmack, Messerspitze Salz gut vermengen; sollte er zu fest sein so gibt man dann ein bischen Milch dazu

Kollatschen Brötchengröße in die Mitte Topfen dann zu Kollatschen drehen in die Mitte auf den Topfen ein bischen feste Marmelade & gehackte Mandeln.

Rosinen

Kraut[illegible]kerln arme Ritter: Brötchteig mit gehackten dünnen flachgewalkte Grat[illegible] Dalken

gewalkten Brötchen machen, so belegen wie hier man legt immer das flache Dalk auf das Ende des anderen & s. f. dadurch bekommen sie beim backen durch die verschiedene Auflage, das bezeichnete Aussehen. Mit Kraut gefüllt, Mit Butter bestreichen, Zuckerbrösel darüber streuen

Topfenbrötchen 5 dkg Butter, 2 Dotter, 2 Eßl Zucker, 1/4 kg Topfen, 1/8 l Milch, 25-30 dkg Mehl, 1 1/2 dkg Backpulver, viel Citronenschale, daraus einen nicht zu festen Teig, den man am Brett rauh durcharbeitet, dann rollt man ihn finger=dick aus, schneidet davon gleichmäßige Stückchen, füllt sie mit Marmelade schlägt den Teig darüber zusammen, bestreicht die Brötchen gut mit Butter, legt selbe in eine Pfanne nebeneinander, schiebt sie sofort in eine gut vorwärmte Röhre, bräunlich backen ungefähr 1/2 Stunde eventuell mit Vanillecreme garnieren.

Gekochte Kartoffelnudelknödel 1/2 kg gekochte pass. Kartoffeln, 10 dkg Kartoffelmehl, 1 Ei, Salz, 1/2 Kaffl, Knödel formen & im Wasser kochen 8 Minuten, mit Zucker Zimt oder Mohn bestreuen. Mit oder ohne Fülle.

Menge f. 10-11 Pers.

Serviettenknödel von dem Kriegsteig: 1/2 kg Mehl, 1 Dotter, 1 Kaffeelöffel Salz, 3 dkg Germ, ~~1 1/2 Kuchenlöffel~~ (2 Eßl) Zucker, ~~[illegible]~~ 3 dkg Butter, Trockenmilch oder 3/8 1 1/2 Liter Milch. Teig gehen lassen, wenn der Teig gegangen ist, aufs Brett geben, auswalken mit Butter bestreichen (17 dkg Nüsse & Chokolade, 3 Tassen Zuckerbrösel (2 gehäufte Eßl Zucker) zusammenrollen in die mit Mehl ausgestreute Serviette geben, oben fest zubinden, dann 10-20 Minuten gehen lassen, und sodann in Salzwasser (1 Kaffl Salz) 1 Stunde kochen. Der Zipf von der Serviette muß immer aus dem Hafen heraushängen, nach 1/2 Stunde gibt man der Zipf der Serviette auf die andere Seite damit der Knödel beim Kochen gut durch wird & die Form behält. Sollte durch das Kochen zu wenig Wasser sein, muß immer heißes Wasser zum eventuellen Nachgießen bereit sein. Mit heißer Butter, Zucker & Zimt oder Nüsse servieren

Menge für 8 Personen

45 dkg Mehl
1 Dotter
3 dkg Butter
viel Salz
1 schwer Eßl Zucker
2 dkg Germ
Milch nach Bedarf
Fülle wie nebenan

Brockerlknödel: In einem Weidling 1/2 kg Mehl, Kaffeelöffel Salz, 1 Ei, 1 Kaffl festes Schmalz, 1/2 Liter Milch oder ~~Wasser~~ sehr leichten Nockerlteig

schlagen & 6–8 Semmeln klein □ geschnitten (vorher erst ein bischen trocken in der Röhre rösten lassen) dazu mengen, 1/2 Stunde rasten lassen, sodann Knödeln mit der feuchten Hand formen & in Salzwasser (1 Eßlöffel in Wasser) aufkochen (15–20 Min.) & frisch servieren zu Saucen, Fleisch etc.

Von den übrigbleibenden Knödel kann man sie klein □ schneiden in einer Kasserole mit Schmalz rösten, versprudelte Eier darüber geben, (zu 2 Knödel genügt 1 Ei) Dieselbe Masse kann man auch zu Suppe mehlspeise verwenden.

Semmelknödel:

In einem Weidling gibt man die Masse von 8 gewichten angedrückten passierten Semmeln, 4 Dotter 1 Eßlöffel festes Schmalz oder Butter, 1 schwaches Kaffeelöffel Salz 1 Eßlöffel Zucker vermischt es sehr gut & mengt dann 4 kochen Semmelbrösel & zuletzt den Schnee von 4 Eiern dazu. In schwachen Salzwasser 12 Minuten kochen lassen mit Seihelöffel herausnehmen & mit Butter oder Schmalz & Mohn Zucker zu Tisch geben. Mit Marmelade oder Obst füllen. Immer einen kleineren Knödel vorher zur Probe aufkochen wenn zu fest ein bischen Wasser zur Masse geben, umgekehrt wenn zu weich dann Semmelbrösel

Erdäpfelknödel mit gerösteten Zwiebel bestreut:

1/2 kg warm passierte Erdäpfel (roh 3/4 kg) werden mit 1/4 kg Mehl, 1 Ei, 1 Kaffeelöffel Schmalz, 1 schw. Kaffeelöffel Salz vermengt, nur gut verkneten & bisschen rasten lassen (5 Min.) Diesen Teig messerrückendick ausrollen, mit unten angegebener Füllung flach bestreichen, zusammenrollen & 3 fingerbreite Stücke mit dem Messerrücken schneiden & davon Knödel formen. Die Knödel in Salzwasser 10 Min. aufkochen, frisch servieren & mit feingeschnittenen hellgelb gerösteten Zwiebel servieren.

Fülle: 1/2 Kuchenlöffel Schmalz & 1/4 klein. Zwiebel (feingehackt) hellrösten & dann noch 2 Kuchenlöffel Semmelbrösel mitrösten, bisschen Salz & bisschen feingehackten grünen Petersil, Steinbocker Pfeffer.

Erdäpfelknödel: 1/2 kg warm passierte Erdäpfel (roh 3/4 kg) werden mit 1/4 kg Mehl, 1 Ei, 1 Eßlöffel flüss. Schmalz, 1 schw. Kaffeelöffel Salz vermengt & zu verkneten, 5 Minuten Rastzeit. Teile für Knödel schneiden, formen, füllen, 12 Minuten kochen, herausnehmen nicht abgießen, unter Schmalz 1 Eßlöffel Semmelbröseln darüber geben & separat Schmalzöder Butter servieren. Mit Mohnoder Nüsse bestreuen.

Zwetschkenknödel: 1/2 l Milch ~~1/2 l Milch~~ 3-4 dkg Butter Salz 3 ☐ Zucker, kochen lassen, dann 1/2 l. Mehl hineinrühren, seitwärts so lange verrühren & abreiben bis es sich vom Kochlöffel löst. erkaltet auf dem Brettgeben, Eisbeschwerte legen, 2 ganze Eier dazu bis es glatt ist. dann Knödel formen, in Salzwasser 7-8 Minuten offen kochen lassen & in Grösse die mit 1/8 kg Butter (3-4 Stück) & Zucker in der Röhre gelb gemacht wurden hineingeben.

aus Brandteig besser, schmackhafter — 1 Punt Milch 14 dkg Butter, 1 Punt sehr scharf Mehl 24 Zucker, 4 ☐ Zucker

1/2 l Milch, Salz 3-4 dkg Butter, es kocht etwas weniger 1/2 l Mehl langsam hineinrühren, (seitwärts) solange abreiben bis es sich vom Kasserle löst, bis erkaltet gibt man 1 ganzes & 12 Dotter & gut am Brett durcharbeiten

Erdäpfelfleiß 1 kg Erd. in Schale kochen, passieren, 1/4 kg Mehl 1 Kaffe Butter oder Fette, 1 Ei, Kümmel Salz

Kaiserschmarrn Man macht einen Germteig aus 30 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 3 Dotter, 1/8 l Milch, 1/2 Kaffeelöffel Salz, 2 dkg Germ, lässt ihn gehen stürzt ihn auf ein Brett, walkt ihn gut stark Messerrückenbreit dann zerlässt man 4 dkg Butter, bestreicht den Teig damit ihn = Fülle = 5 dkg Rosinen, 5 dkg Weinbeeren oder Weinbeerl gewaschen, 5 dkg Citronat, 5 dkg Hagelzucker zerhackt, 5 dkg Zucker gut durchmischen, den Teig zusammenrollen & mit dem Kochlöffel in Schnitten geteilt. Die Stücke wenig in eine gebutterte Pfanne gelegt, nochmals mit Butter bestreichen, & gehen lassen, dann 35 Minuten backen.

Weinknödel feingeschn. Knödel in kochendem mit Wasser Butter gemischten Wein aufdünsten aufbrühen, nach Belieben Zucker, etwas Mandeln, Rosinen, Schnee, alles mit Knödel vermischen & im Dunstgebacken.

Feine Dampfknödel

8 dkg Butter werden flaumig abgetrieben, 1 Esslöffel Zucker, 1 Messerspitze Salz & 8 Dotter eines nach dem anderen etwas zugerührt & dieses mit 2 dkg in 1/8 l & 2 Esslöffel Milch aufgelöster Germ & 30 dkg Mehl gut vermengt. Der Teig wird so lange abgetrieben, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Ort stehen lässt, bis er noch einmal so hoch geworden ist, hierauf gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett walkt ihn stark fingerdick aus & sticht mit einem Kranzlerstecher runde Platten aus. In eine mit Butter bestrichene Kasserole gibt man 1/4 l Milch oder Obers, 4 dkg Zucker, 4 dkg Butter & legt wenn dies lauwarm ist, die ausgestochenen Teigplatten dicht nebeneinander & stellt die Kasserole an einen warmen Ort. Wenn der Teig noch einmal so hoch geworden ist, bestreicht man ihn mit zerlassener Butter & gibt ihn für 35-40 Minuten in die Röhre. Wenn die Knödeln gebacken, wird die Kasserole gestürzt & die Dampfknödeln werden voneinander gelöst in einer Schüssel angerichtet & mit gelber Milch das heisst eine leichte Creme oder Weinkraum serviert

Creme 2 Dotter, Zucker nach Geschmack, 3/8 l Milch, Kaffeelöffel Mehl, Vanillegeschmack, im Dampfbade sprudeln bis dick ist, wie Chardeau

Palatschinken: 1/4 l Rahm, 1/4 l Milch, 4 Dotter, 4 Schnee, 1 g Zucker nach Geschmack, Mehl was man braucht, dann in heller ~~Butter~~ flüssiger Butter oder mit Schmalzfeder auf Pfanne gestrichen und dann in ~~Butter~~ heraus backen. Zitronenschale, Salz. — f.

genauer = Milch, Rahm (5/8 l zusammen, je die 1/2) 3–4 Dotter, 3–4 Schnee, 10 dkg Zucker, 32 dkg Mehl, Zitronen oder Orangenschale, Salz.

Zucker, Dotter, Rahm 1/4 Stunde spindeln, das Mehl kommt dazu und noch 1/4 Stunde weiter spindeln. Das Pfandl mit Butter ausschmieren & sehr heiß werden lassen & 1/2 Kaffeelöffel von dem Teig darein geben.

Brandteigkrapferln: In 1/4 l Milch läßt man 7 dkg Butter, 2 dkg Zucker, bisschen Salz einige Zeit kochen, dann gibt man 14 dkg Mehl dazu, rührt es zu einem glatten Teig (von Feuer wegziehen) dann auskühlen lassen in einer Schüssel, gibt Zitronenschale, 2 ganze Eier & 1 Dotter dazu, macht Kugeln, gibt es auf das Blech läßt in der Hitze hellgelb backen & hebt den Spring in die Höhe & füllt es mit Schlagobers oder Papperlerme.

für mehr Personen 1½ – 2 x die Menge

Papperlerme die ganze Menge oder geschlag. Schlagobers füllen.

Omlet 2 Dotter, 1/2 Glas Milch, 2 Kaffeelöffel Zucker, bisl Salz, Zitronenschale, 1 Löffel Mehl zuletzt Schnee

Frittaten für Suppe 1 Dotter, Schnee, 1/4 l Milch, etwas Salz, Getränken Zucker, Mehl, für mehr Leute mehr Eier & Milch

4 Personen

Äpfel in Mandelteig

14 dkg Mehl, 7 dkg Zucker, 14 dkg Butter, 6 dkg gesäuberte gemahlene Mandeln, 2 Eidotter, 1 Ei, etwas Zimt, Zitronenschale, zu einem weichen Teig kneten. Schöne kleine Marchanpfeer Äpfel schälen & zierlich auskehlen, wobei man jeden Apfel ein Deckelchen abschneidet & zur Seite stellt. Es werden nun die ausgehöhlten Äpfel mit Zitronat, Citronen, Zucker, Zimt gefüllt (alles vorher klein zerkleinert) die Deckelchen wieder darauflegen, jeder Apfel in den vorbereiteten Teig hineinlegen & schließen wie Vanillekipferl & goldgelb backen. Mit Vanillezucker bestreuen, heiß servieren

Äpfel in Omlettenteig herausgebacken Äpfel in Scheiben in Omlettenteig hineinlegen dann heißen Fett herausbacken, Zucker

Äpfel im Schlafrock 25 dkg Mehl, 10 dkg Zucker, 4 dkg Butter, 1 Dotter, 1 Backpulver, 1 Löffel Rum, 5 Eßl Milch zu einem festen Teig verarbeiten, stark mit Messerrücken dick auswalken, 4 Äpfel ausspadeln, auf jeden 1 Stück Apfel, fast die 4 Zipfel zusammenstecken, die eingehüllten Äpfel werden mit Eiklar bestrichen, bei mäßiger Hitze gebacken. Es kommen kleine Äpfel herein, die man aus vorher mit Marmelade oder Rosinen und anderen Früchten füllt.

Rahmdalken 2 Eßl Rahm, 3 Dotter, 1 Löffel Zucker, 3 Löffel Mehl, 3 Schnee

Erdbeerdalkerln Seidl Milch, Seidl Mehl, 1 dkg Germ, viel Salz, Zitronenschale, 1 Löffel Zucker, 4 Dotter, 4 Schnee

Semelschmarrn 2 Semeln schneiden, 1 Löffel Zucker, Zitronenschale gut zerreiben, dann 2 Dotter, 1 Löffel Rosinen, viel Butter, Schnee.

Böhmische Dalken 6 dkg Butter, 2 Löffel Zucker, 3 Dotter zusammenrühren, dann 15 dkg Mehl, 1/2 dkg Germ in 1/8 l Obers aufgehen, das gibt man dazu, dann v. 3 Eiklar Schnee, zerrühren & aufgehen lassen.

Riedhofomelette von 4 Klar einen festen Schnee, 3 Eßl Zucker, 1 Dotter 1 Eßl Mehl,

Von 1 Ei für 1 Person 1 Klar Schnee 1 sehr. Eßl Zucker 1 sehr Kaffl Mehl
Von 2 Ei 2 Klar Schnee, 2 sehr. Eßl " 2 sehr " " "

in ~~ausgezeichnetem~~ gut ausgebr. Butter heißer Pfanne in der Röhre backen lassen füllen rasch zu Tisch

Frittaten für Vorspeisen 3 Eier 1/4 l Rahm, viel Milch, Schnee, Salz, Kaffe Zucker

Frittaten" 1/4 l Milch 3 Dotter, 12 dkg Mehl, Salz, Schnee

Frittaten 1/2 Seitel Mehl 3 ganze Eier, 1 Seitl Milch etwas Salz Zucker

Crêmeomelette —

Süßes Obers & 2-3 Eier werden mit Zucker, Orangensaft auf die Omelettenpfanne gegossen & so wenig, daß der Teig etwa 1 Ctm. hoch in der Pfanne liegt. Es wird ungemein rasch in der Röhre gebacken.

Omlette 2 Dotter, 1 Eßl Zucker schaumig rühren, 1 Pfeifl Mehl, 2 Schnee. In heißer Butter auf einer Seite backen, dann auf 5 Minuten in Röhr.

Omletten 3 Dotter werden flaumig gerührt, 1/2 Seidl Milch, 1/2 Seidl Mehl — 1 Eßl Zucker, kl Stück zerlassener zerlassener kühler Butter werden in den Teig gerührt, zum Schluss von 3 Klar fester Schnee darin. In der Omlettenpfanne wird der nicht zu dünngebackene mit Marillenmarmelade gefüllt, zusammengeschlagen & warm serviert. In der Pfanne das Fett erst heiß werden lassen & nicht zu viel, um beim mit der Butterfeder schmieren.

Omlette 2 Dotter 2 Löffl Mehl, 2 Löffl Zucker, 2 Klar, Schnee backen, füllen

Chokolad Omlet —

Gehäufte Choko, 14 dkg Zucker, 5 dkg ger. Mandeln, 5 Dotter, 5 Schnee, backen, füllen.

Fregoli Dalken

Aus festen leichtgezuckerten Schnee von 5 Eiweiß & 5 Dotter, wird eine leichte Masse gerührt, woraus man kleine hohe Dalken gießt & im Schmalz backen läßt. Dann bestreicht man sie mit Eingesottenen & legt sie hügelförmig auf eine flache Porzellanschüssel. Nun schlägt man aus 2 Eiweiß einen sehr steifen Schnee, vermengt ihn mit 8 dkg Vanillezucker, streicht ihn über die Dalken, läßt sie hellgelb in der Röhre backen & serviert sie rasch.

Französische Omlette —

3 Dotter, 1 Ei, ein wenig Zucker, 2 Löffl Obers & genügend Mehl wird ein glatter Teig daraus gemacht, feine Nudeln daraus geschnitten, & aus dem Schmalz herausgebacken. Dazu kommen 5 dkg feingeschn. Citronat, 5 dg Zucker mit Vanille, sehr gut untereinander mischen, in eine Schüssel geben, 1/2 l Obers mit 4 Dotter sehr gut abspritzen, darüber gießen, langsam backen, heiß zu Tische

Kastanien Palatschinken von 1/4 l Milch, 2 ganzen Eiern, viel Salz & soviel Mehl, daß es einen dünnen Teig bildet, dünne Palatschinken backen, füllen: = geschälte Kastanien in Zuckerwasser kochen, pewreiren, dann mit 5 dkg abgeriebenen Butter verrühren, auf die gebackene Palatschinken aufstreichen, zusammenrollen & mit Zucker bestreuen

Omlette 2 Dotter, 2 Löffl Mehl 2 Löffl Zucker, 2 Klar Schnee, backen, füllen

Fritatten Mehlspeise

aus 1/4 l Milch, 1 Ei, 1 Eßl Mehl, etwas Zucker, macht man Fritaten, schneidet sie nudlig & mischt sie mit gehackten Rosinen, Citronat, gehackten Mandeln, 1 Kaffl Rum & Zucker, füllt dies in eine mit Butter ausgeb. Form, kocht sie in Dunst, stürzt sie & serviert mit Vanillecreme.

Fritaten für 6 Pers. 2 dkg Citronat, 3 dkg Rosinen, 6 dkg Mandeln, 6 dkg 1 Löffel Zucker & Rum, 2 Eier, 2 Mehl

Gebackene Nockerln mit heißer Milch oder Milchcreme

8 dkg zerlassene kühle Butter, 4 Dotter, 10 Eßl Milch, 1/4 Kaffl Salz, 1 schr. Eßl Zucker, 2 dkg Germ, 25 dkg Mehl gewöhnlichen Germteig daraus bereiten, den fein abgeschlagenen Teig hebt man mit dem Löffel in kleine Nockerln auf das Backblech, läßt sie gut aufgehen & bacht sie bräunlich. Man richtet sie in feiner Schüssel an, gießt 1/4 l kochende Milch darüber, & bringt sie rasch zu Tisch. Besser sind sie separat mit Milchcreme serviert.

Milchcreme = 1/4 l Milch, 4 Dotter, 1 Eßl Zucker, 1/4 Stange Vanille im Wasserbade spindeln bis dick, ich (Vanille fein gestoßen)

Nudeln im Schlafrock aus 2 Eiern feine Nudeln bereiten, diese in obersoter Milch mit Vanillezucker kochen, Häufchenweise auf Oblaten, die zuvor mit Eiweiß bepinselt werden, gestrichen, zierlich eingewickelt & in heißem Fett goldgelb backen, mit Fruchtsaft servieren.

Spätzli 1/2 l Mehl, 1/2 l kochendes Wasser, etwas Salz, daraus einen weichen Teig gut abschlagen, sticht mit einem Löffel kleine Nockerln davon ab & kocht sie in stark gesalzenem Wasser; gut abtropfen zu Fleisch & Gulasch sehr gut oder kann selbe mit geröstetem Speck oder Semmelbröseln darauf geben. Will man sie besser haben, so gibt man, wenn der Teig kalt ist (Butter) 2 Eier dazu.

Polnische Omelette aus 1/2 l Milch, 1/2 l Mehl, 4 Dotter, 4 Schnee, Messerspitze Salz, 1 Löffel Zucker bereitet man 8-10 Pfannkuchen, die man mit nachstehender Fülle füllt, einrollt & in einer bebutterten Pfanne eine neben die andere gelegt, 10 Minuten im Rohre backt.

Fülle: 1 kg roh Butter, 1/2 kg pass. Topfen, 4 Dotter, 3 Löffel Rahm, 1 Schnee, Zucker nach Geschmack, Vanille 10 dkg geriebene Haselnüsse, 10 dkg Rosinen gut vermischen.

Vorarlbergerspeise 20 dkg Gries, 30 dkg Butter, 1/2 l Milch, 1/2 Messerspitze Salz, 3 Eier, 20 dkg Germ, 1 Eßl Zucker, 10 dkg Mehl. Den Gries röstet man ganz wenig in der Butter & gießt dann die Milch dazu & kocht den Gries damit ein. Kalt stellen. Die Germ in eine tiefe Schüssel geben, darauf den Zucker & läßt dann die Germ zerfließen, schlägt die Eier dazu & prüft es gut durch. Hierauf mischt man den Gries zum ausgekühlten Gries, ~~gut~~ Mehl dazu & schlägt den Teig leicht ab. Mit einem in Mehl getauchten Eßlöffel sticht man dicke Nudeln ab & legt sie in einiger Entfernung auf ein bemehltes Brett. Sobald sie an einem warmen Ort gut aufgegangen sind, hebt man sie mit einem flachen Messer in heißes Schmalz & gebacken mit Zucker & Zimt bestreuen, heiß servieren.

Feine Topfentorte: 14 dkg Butter
sehr fein
14 „ Zucker
14 „ Mehl
1 ganzes Ei
2 Dotter
Citronenschale
paar Tropfen Rum
bischen Salz
} 20–30 Minuten rühren

Fülle: 1/2 kg passirten Topfen, 6 dkg Butter, 3 Dotter
Zucker nach Geschmack, 3 Schnee.
Die Hälfte des oben angegebenen Teiges gibt man in die mit bischen Butter ausgeschmierte Form, gibt die Fülle darauf, hierauf die andere Hälfte der Teigmasse. Backzeit 1 Stunde

---

Topfentorte: 10 dkg Butter
kleine Torte
10 „ Zucker } gut rühren
4 Dotter, 10 Stück Mandeln, 10 dkg passirten Topfen
4 Klar Schnee. Rühren 1/2 Stunde. Prise Salz & Vanille
Backzeit 3/4 Stunden

Feiner Topfenkuchen: Man bereitet aus 1 dkg Hefe & etwas lauwarmer Milch ein Dampferl; bröselt 16 dkg Butter mit 26 dkg Mehl ab, vermischt das Dampferl mit 2 Dotter & 1 ganzem Ei, einer Prise Salz, 1 Eßlöffel Zucker, verarbeitet alles zu einem glatten Teig den man in 2 Teile teilt & zu 2 Platten ausgewalkt. Nun wird 45 dkg weicher Topfen passirt nach Geschmack gezuckert, mit 5 dkg Butter, 2 Dotter & dem Schnee von 4 Eiweiß verrührt. Bevor man die Fülle auf die untere Teigplatte streicht, streut man 2 Handvoll feine Semmelbröserl darauf legt die andere Teigplatte darüber, bestreicht diese mit Eiweiß bestreut sie mit fein gestiffelten Mandeln & durchsticht den Kuchen stellenweise mit einer Spreickmadl bevor man denselben zum langsamen backen in die Röhre schiebt.

Feine Topfentorte 12 dkg Butter, } abtreiben &
gut
6 Dotter
14 dkg Zucker } 1/2 Stunde rühren
so dann 14 dkg geschälte geriebene Mandeln, 14 dkg geriebenen Topfen, 10 dkg Rosinen darzumengen zum Schluß den Schnee von 6 Klar. In einer mit Butter & Mehl ausgestreuten Tortenform geben & bei mäßiger Hitze 3/4 – 1 Stunde backen lassen.

Topfenkoch 7 dkg Butter flaumig abtreiben, 7 dkg Zucker, 7 dkg gebrühte geborene Mandeln, 15 dkg passirten Topfen, 4 Dotter, 4 Schnee eine Prise Salz & ziemlich viel Citronenschale. In ausgeschmierter Porzellanform golbgelb 20 Min. backen lassen, & in der Form servieren. Eventuell Himbeersaft dazu reichen.

Gerührter Topfen Kuchen: 10dkg Butter flaumig abreiben, sehr gut 5 Dotter (jedes einzeln) nach jedem Dotter 1 Löffel Zucker, 10dkg geriebener Topfen 10dkg geschälte geriebene Mandeln 9dkg Rosinen 3 Klar Schnee, in ausgeschmierte (Butter) Form geben & langsam backen lassen

Topfentorte

Mürber Teig = 18dkg Mehl, 11dkg Butter, 6dkg Zucker, 1½ Dotter im Tortenreif ~~licht~~ backen; binnen kalt werden lassen & folgendes darauf geben

s.d. Masse für 6-8 Kuchen

Fülle: = 38dkg passierten Topfen, 3 Dotter, Nußgroß Butter, Zucker nach Geschmack, Vanille, auf das gebackene Tortenblatt geben, dann von 3 Schnee mit 6dkg Zucker vermengen & über den Topfen geben mit geschwellten, fein gestiftelten Mandeln (Handvoll) bestreuen, & 10 Minuten backen lassen

Topfentorte

4 Dotter, 5dkg Butter, 18dkg geschälte ger. Mandeln, 15dkg Zucker, 20dkg Topfen, 4 Schnee. Butter wird mit Zucker gut abgetrieben, Citronenschale dazugerieben, Topfen passiert & zum Schluß Schnee mit den Mandeln bestreuen & backen, wird dann bezuckert

Topfentorte

Man bereitet einen mürben Teig aus 14dkg Mehl 6dkg Butter, 1 Dotter, 2dkg Zucker, 1 Kaffeelöffel Milch läßt ihn ½ Stunde ruhen, rollt ihn aus & belegt mit einem Teil davon eine Tortenform, den anderen Teil bewahrt man für Gitter auf. Nun macht man folgende Fülle: ½ kg Topfen wird durch ein Sieb gestrichen, 5dkg Butter werden flaumig gerührt, 2 Dotter kommen dazu, 10dkg Zucker etwas Vanille, 5dkg Rosinen, 1 Kaffeelöffel Grieß, Schnee; dies alles wird nun vermengt, auf die Torte gegeben, das Gitter darübergelegt & dieses mit Dotter bestreichen & im Rohr 50 Minuten gebacken

Topfen Torte 25dkg Mehl, 5dkg ausgelassener Butter, 2-3 Löffel Milch, 10dkg Zucker, 1 Ei Backpulver am Brett ausarbeiten. In einer Tortenform 1 Blatt von dem Teig geben, dann die Topfenfülle. Fülle = ¼-½ Topfen, 2 Dotter, Schnee, Rosinen, Citronenschale, Zucker nach Geschmack, dann das Gitter & langsam backen

Gefüllte Topfenschnitten ¼ kg passierten Topfen ¼ kg Butter 16dkg Zucker, ¼ kg Mehl, Salz verarbeitet man zu einem Teig, teilt ihn in 2 Teile, rollt ihn aus & gibt einen Teil auf blechiertes Blech, belegt ihn mit geschnittenen Äpfeln oder anderes Obst, zuckert, gibt gehackte Mandeln & Rosinen darauf, legt das 2te Blatt darauf, drückt die Ränder gut zusammen, bestreicht es mit zerklopftem Ei, goldgelb backen & bestreut stark mit Vanillezucker

Topfen Pudding 8-10 Personen, die Kaffe für 5-6 Personen

7 dkg Butter werden mit 4 Dotter abgetrieben, nachher mit 1/2 Kg pass. Topfen gut verrührt, dann wird 1/4 Kg feinstes Grieß, Salz, nach Geschmack Vanillezucker (ist der Topfen fett, so nimmt man 2 Kaffeelöffel Milch dazu) zuletzt macht man von 4 klar festen Schnee, mischt ihn leicht in die Masse & gibt alles in eine ausgeschmierte Pudingform & 1 Stunde im Dunst kochen. Mit braunen Butter & Semmelbröseln garnirt, serviren

Chokoladentorte

Ribiseltorte oder Schnitten: (sehr gut)

10 dkg Butter flaumig abreiben,
3 Dotter, 10 dkg Zucker damit gut verrühren
sodann 12 dkg Mehl (knapp vor dem Schnee das Mehl erst dazugeben) dann den Schnee, die Masse in eine Form geben auf dieselbe 3/4 kg abgerebelt, gewaschene Ribiseln & 25–30 Min. backen lassen. Gleich nach dem Herausnehmen aus dem Rohre gut zuckern.

Nusstorte: (fein) 8 Dotter
1/4 kg Zucker } 1/2 Stunde rühren
~~trocke~~
1 Citrone Saft & Schale
1/4 kg gemahlene Nüsse
2 Päckchen Chokolade
zuletzt den Schnee

dazu **Buttercreme:** 10 dkg Butter abreiben, 16 dkg Zucker
3 Dotter, 1/2 Päckchen Vanillin, 2 Eiklar mitschlagen, die Torte in der Mitte durchschneiden und füllen und oben bepreichen und mit gehacktgeschälten Mandeln bestreuen. Die Masse kann eventuell auch weniger sein 7 dkg Butter, 12 dkg Zucker mit Vanille, 2 Dotter

Nusstorte: (sehr gut) 1/4 kg Zucker
8 Dotter
1/4 kg gemahlene Nüsse
25 Körner Kaffee (fein gemahlen dann gebrüht)
1/2 Päckchen Vanillin
zuletzt den Schnee

in eine mit Butter ausgeschmierte Form 1 Stunde langsam backen. Den nächsten Tag in der Mitte durchschneiden und mit dünnerer Marmelade dick bestreichen. Obenauf kommt Chokoladeglasur

Glasur: 1 Eßlöffel kochendes Wasser
1 " Zucker
3 Taferl geriebene Chokolade
gut verrühren und kochen lassen dann wegnehmen und dann 2 dkg Butter hineinrühren & gleich auf die Torte geben & die Glasur mit einem öfters in heißes Wasser getauchtes Wasser glatt streichen.

Die Torte kann auch mit Butter-creme innen & außen gefüllt werden

Erdbeer Reis

Man kocht 7 dkg Reis in 1/2 l Milch, weicht 2 Blätter in Milch geweichte Gelatine, 10 dkg Zucker dazu. Ist der Reis kalt, gibt man 3/10 l passierte Erdbeeren, 1/4 l geschlagenen Obers dazu stellt rings Eis auf eine Glasschüssel gestürzt, mit Erdbeeren garnieren, mit Zucker bestreuen

Schwedt Torte für 8 Pers. [illegible]

18 dkg Butter
17 " Zucker
2 ganze Eier
1 kleine Kocoadose od. 1 schr. Kaffee
1/2 Stunde rühren
1 Schachtel Laboskinderbiskoten, diese einzeln schnell in Milch, Fetwasser oder Zucker tauchen (auf der Unterseite.) Eine Lage Biskoten, darauf Creme, Biskoten, Creme u.s.w. zuletzt Biskoten. 12-14 Stunden vor Gebrauch bereiten, kalt stellen & beschweren.
Vordem Anrichten 1/4 l Schlagobers schön darauf dressieren, in Ermangelung auch mit obiger Creme bestreichen

Kalter Reis

20 dkg Reis werden in 1 l Milch weichgekocht, Salz & 2 Eßl Zucker dazu erkalten lassen, mit kalten eingekochten Früchten mengen & 1/4 l festgeschlagenes Obers dazu mischen & in eine mit Wasser ausgespülte Form füllen, in Eis eingraben. Vordem servieren die Form stürzen mit Früchte & Schlagobers garnieren eventuell Himbeersaft dazu servieren

Igel

20 Stück Biskotten, aus 2-3 dlkg Kaffee 1 Tasse schwarzen Kaffee
12 dlkg Butter, 8 dlkg Zucker, 1 Dotter. Butter flaumig abreiben,
dann den Zucker & das Ei abreiben, bis die Creme glatt
ist, dann wird tropfenweise kalter schwarzer Kaffee
hinzugegeben, die Biskotten schnell durch den
etwas gesüßten Kaffee durchziehen, schichtenweise
aufschichten, dazwischen die Creme aufstreichen,
dann den ganzen Igel bestreichen & mit
gestiftelten Mandeln spicken.

Kalter Reis

1 Kg Reis in 1/2 l Milch gekocht. 10 dlkg Zucker, mit Vanille,
1/4 l Schlagobers & 4 Stunden aufs Eis

Mecklenburger Kalte Schale

1 l Milch, 7 dlkg Kartoffelmehl, 9 dlkg Zucker, 3 Dotter
mit Vanille unter fortrührendem Rühren
zu einem Brei gekocht,
Biskuits oder Biskotten in Bra oder Rum
getaucht, mit Marmelade oder obiger Masse bestreichen
so anlegen wie Schnitttorte & obige Masse
darüber & darunter

Gefüllter Biscuit oder Biskoten

Je 2 Stück werden auf einer Seite mit beliebiger
Marmelade bestrichen & zusammengelegt.

3 Dotter, 1/4 l Milch, etwas Vanillin oder Vanille, wird am Feuer
geschlagen, bis die Masse dick ist, dann kühlt man sie
bis sie kalt ist, mischt den geschlagenen Schnee
dazu, gießt die Masse über die Bisquit & läßt sie kalt
stehen.

Bisquit wird vorher gebacken in einer länglichen
Kuchenform; nächsten Tag schneidet man dünne
Scheiben, bäht sie ganz leicht, dann werden
die Scheiben bestrichen, legt sie schön auf eine
Glasschüssel wie einen spitzen Berg, gibt
die Creme darüber & stellt sie auf 3 Stunden
aufs Eis. (Zum Schnee etwas Zucker)

Apfelkugel:

5 in Wasser getauchte Semmeln werden ausgedrückt & passiert, dazu 4 ganze Eier, 1 Küchenlöffel Schmalz, 1 Knöl Zucker, 1 schw. Kaffeelöffel Salz, 3 Küchenlöffel feine Semmelbröseln werden gut verrührt. Am Brett bischen Semelbröseln streuen & die Masse darauf drücken, mit dem Nudelwalker ein fingerdickes Blatt walken & mit Schmalz bestreichen & 5 (1 kg) klein zerschnittene Apfel darauf streuen, darüber 1 Handvoll Rosinen, 1 Messerspitze Zimt, 1 Knöl. Zucker, sodann zusammenrollen & in die gut ausgeschmierte Kasserole geben, obenauf mit Schmalz bestreichen & 1 Küchenlöffel lauwarmes Wasser darauf & zugedeckt in die Röhre & 3 Stunden langsam in der Röhre backen lassen. Fertig ist die Kugel wenn das Wasser ganz verdunstet & die Kruste braun ist.

Orangenkock. Man läßt 6 Eßlöffel Butter mit 3 Löffel Mehl anlaufen, vergießt mit 1/3 l Milch, fügt 4 Dotter, 4 Löffel Zucker, 1/2 Orange Schale von 2 Orangen Saft & schlägt die Masse mit der Schneerute bis sie erhaltet. Zuletzt den festen Schnee von 4 Eiklar hinzu & kocht die Masse 1 Stunde im Dunsel, serviert dazu Vanillecreme.

Pudding: Marokko Pudding. s.g.

zur Verwendung von Eiweiß zu empfehlen.

7dkg Eiweiß schlägt man zu festem Schnee u. rührt ihn mit 4dkg Marmelade (Marillen) 15dkg Zucker, 20dkg geriebener Chokolade, 1/2 Stunde. Dann schlägt man von 21dkg Eiweiß einen festen Schnee, mischt ihn zu dem Abtrieb & rührt das alles nochmals 1/2 Stunde.

Nun streicht man eine Dunstform mit Butter aus, bestreut sie mit Zucker, füllt die Masse halb voll hinein & läßt sie 1 Stunde im Dunst siedender. Pudding geht hoch auf & soll gleich zu Tisch kommen damit er nicht zusammenfällt. Mit 1/4 l geschlagenen & kirschen gezuckertem Schlagobers servieren.

Zum Sieden gibt man lauwarmes Wasser, kirchen über die Hälfte der Form, beschwert die Form auf 2 Seiten mit Gewichte & unaufgedeckt 1 Stunde kochen.

Chokolade Schaumkoch 6 Tafeln geriebene Chokol. 1/4 kg Zucker, 2 Klar im Weißling abtreiben, 8 Eiweiß Schnee langsam rühren, Schüssel ausschmieren mit Zucker ausstreuen, 3/4 Stunden backen.

Chokoladepudding:

5dkg Butter

6dkg geriebene Chokolade werden schaumig gerührt, 10dkg Vanillezucker & nach & nach 4 Eidotter dazu rühren, zuletzt den Schnee von 4 Eiklar & 3dkg Semmelbrösel beimengen. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene mit Zucker ausgestreute Form 3/4 Stunden in Dunst gekocht und mit Marillen oder Weichselsaft übergossen, serviert.

Topfen Pudding:

7dkg Butter werden mit 4 Dotter abgetrieben, nachher mit 1/2 Kilo passierten Topfen gut verrührt, dann wird 1/4 Kilo feinsten Gries etwas Salz, nach Geschmack Zucker, dazugegeben. (Ist der Topfen fest so gibt man 2 Kaffeeschöpfer Milch dazu) zuletzt den Schnee von 4 Eiklar, vermischt alles leicht & gibt die Masse in eine ausgeschmärte & mit Zucker ausgestreute P. Form läßt eine 1 Stunde kochen.

Man kann auch die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Serviette geben und im Wasser 1 Stunde kochen. Er wird auf eine Schüssel gestürzt mit zerlassener Butter & gerösteten Semelbrösel serviert.

Schwarz-gelber Griesspudding: (sehr gut)

1/2 l Milch, 12 dkg Gries, bisschen Salz (1 Kaffeelöffel), 3 Eier, 8 dkg Zucker, 1 Tafel Chokolade.

Der Gries wird in der Milch mit etwas Salz dick eingekocht. Die Dotter werden mit dem Zucker schaumig gerührt und der ausgekühlte Gries sowie der feste Schnee werden dazugegeben. Die Hälfte dieser Masse vermischt man mit der geriebenen Chokolade. In einer befetteten Kunstform gibt man abwechselnd dunkle & helle Masse (Kaffeelöffel weise nebeneinander) und kocht 3/4 Stunden in Dunst. Die Puddingform wird mit Butter ausgeschmiert. Der Pudding wird mit Fruchtsaft oder in Milch (1/8 Liter) gelöster Chokolade (eine Tafel & 1 Stück Zucker) serviert. 4 Kochzeit: 3/4 Std.

Mandelpudding: I (für 7 Personen) (sehr gut)

14 dkg Zucker, 4 Dotter rühren, 14 dkg geschälte geriebene Mandeln, Handvoll Bisquitbrösel (von 3 Bisquit) & dann den Schnee in Dunst kochen oder backen. Mit gekochten Wein oder Chaitanz servieren

Mandelpudding II

14 dkg Zucker, 8 Dotter rühren, dann 14 dkg Mandeln, 14 dkg Chokolade, 4 Löffel Brösel, 10 dkg Rosinen, 6 Eier Schnee. Die Form fetten & in Dunst warmen zustellen zum Kochen. Kochzeit 1 Stunde.

Mandel Pudding III.

5 dkg Zucker, 4 dkg Butter gut abreiben, 3 Dotter, 7 dkg Mandeln mit den Schalen mahlen, 1 gereinigte passierte Semmel, zuletzt den Schnee von 2 Eiern. Die Form mit Butter auswischen, 3/4 Stunden in Dunst kochen lassen. Dazu einen Chaitanz servieren: 1/2 Seidel Wein, 4 Dotter, 7 dkg Zucker. Dieser Pudding kann auch in der Form gebacken werden.

Mohr im Hemd s.g.

10 dkg Butter schaumig rühren, 3 Dotter, 3 Tafeln Chokolade (mit 1 Eßlöffel Wasser, etwas Zucker auflösen) 10 dkg geriebene oder Mandeln grob gestoßen, den Schnee von 3 Klaar, diese Masse in einer gut gebrochenen, gestaubten Form 3/4 Stunden in Dunst kochen und auf eine flache Schüssel stürzen, das Hemd darüber geben & 10 Minuten in Rohr zum bräunlich backen

Hemd: 3 Klaar Schnee mit etwas Kavillenmarmelade, 3 Löffel Zucker gut verrühren

Bekommt man Sellerybers so macht man kein Hemd, nimmt nur gekochten gesüßten Obst eventuell Früchte beimischen.

Chokolade Pudding

12 dkg Zucker, 7 dkg Chokol. 8 Dotter gut verrühren, dann 10 dkg Mehl, 8 Schnee. 45 Minuten im Dunst kochen

Chokolade Pudding

10½ dkg Butter abreiben, 6 Dotter, 2 Tafeln zerreichte Chokolade, 10½ dkg abgezogene Mandeln, 10½ dkg Zucker, Citronenschale, Schnee, Zimt kochen 3/4 Stunde.

Semmelpudding

3 dkg Butter, 3 Eßlöffel Zucker, 3 Dotter, 2 geweichte passierte Semel, 3 Schnee, bisschen geriebene bittere Mandeln, 2 Tafeln Chokolade, in die ausgeschmierte gestreifte Puddingform füllen & 3/4 Stunden kochen, mit Chokoladesauce servieren.

Sauce: 1 Glas Milch, 1 Tafel Chokolade gut verkochen, 1/2 Kaffeelöffel Mehl, 1 Kaffeelöffel Cacao

Kartoffelpudding

Man reibt 4 Eidotter mit 10 dkg Butter ab gibt nachher nach 10 dkg Zucker & 25 dkg gekochte passierte Kartoffeln dazu. Zum Schluss vermengt man diese Masse mit den gesagten Schnee vom 4 Klar, gibt dies in eine mit Butter bestrichene mit Brösel bestreute Puddingform & kocht 1 Stunde kochen.

Serviert mit Chokoladesauce oder Milchsauce = 1 Glas Milch, 1 Dotter 2 Kaffeelöffel Zucker, 1/4 Kfl. Mehl sprudeln aufkochen

Chokoladesauce ebenso nur kein Mehl, statt Dotter ganzes Ei, statt Zucker Honig, statt Cacao 2 Tafel Chokol.

Semmelpudding

4–5 Semmeln werden dünnscheibig geschnitten, legt diese in eine mit Butter bestrichene mit Brösel bestreute Form, darüber feingehackte ~~Semmel~~ Mandeln & gekochte Rosinen, dann wieder eine Schichte Semmel, weiches Citronat, bisschen Citronenschale, streut Zucker darüber, dann wieder eine Schichte Semmeln. Nun sprudelt man 5 Eier mit 5 große Löffel Milch bisschen Salz gut ab, schüttet alles über die Semmeln & kocht das ganze im Wasserbade 3/4 Stunden kochen. Man reicht gekochten Rotwein oder mit Zucker, Zimt, Citronenschale vermischt.

Mandelpudding

25 dkg süße & einige bittere Mandeln werden gerieben ebenso 2 große & 3 mittelgroße gekochte Kartoffeln. Diese lockere Masse wird mit 25 dkg Zucker, 6 Dotter gerührt, zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß. Man füllt den Teig in eine Puddingform kocht sie in der Röhre backen, stürzt sie, serviert mit Obst oder Saucen. Kann auch 1 Stunde gekocht werden.

Griesspudding

1/8 kg Gries wird in 1/2 l abgekochter kalter Milch verrührt, 6 dkg geriebene Mandeln, 7 dkg Butter, etwas Vanille, 7 dkg Zucker, 1/8 kl Chokolade wird alles gut abgerieben, dann macht man 4 Dotter zuletzt den Schnee. In Form geben 3/4 Stunden kochen, mit Chokoladecreme servieren.

Chokolade Pudding

Masse für 5 Personen ist ein kleines Backblech gut

In einem Abriebe von 10 dkg Butter, 5 Dotter 10 dkg Zucker gibt man 8 dkg geröstete Mandeln & 8 dkg Chokolade, Schnee von 2 Klar & von einem abgeriebenen mürben Kipfel die Brösel. Diese Masse füllt man in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zucker ausgestreute Form & siedet sie 1 Stunde im Dunst. Mit festgeschlagenem Ober- oder Chokoladeberg mit oder Mandelschaum servieren.

Mandelkoch

10 dkg Butter, 5 Dotter, 10 dkg Zucker abreiben, 7 dkg geriebene Mandeln, Saft einer 1/2 Citrone eine Hand voll Kipfelbrösel, Schnee von 5 Klar, 1 Stunde Dunst.

Kaffee Pudding

Man braucht 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 5 abgerindete Semmel, die man dann in Kaffee taucht, gut ab, dann 10 dkg Mandl von 8. Tor den Schnee leicht einmischen.

Wiener Pudding

20 dkg Butter, 20 dkg Zucker werden zusammen schaumig gerührt, 1 ganzes Ei, 5 Dotter, 2 Tl Chokolade, 5 Löffel feingeriebene Kipfel, 1 dkg Schnee von 5 Eiweiß, werden zu gemischt, in eine Form gefüllt im Wasserbade gekocht.

Kephir-Pudding (Margarine)

1. Qt. Dieser leichte Pudding wird als Vorspeise oder als einzelne Speise gereicht, Reste 1/8 l bester saurer Rahm wird mit 4 Dotter, 2 gestrichenen Eßlöffel Mehl gut verrührt. Der sehr feste Schnee vom Eiweiß wird dazu gegeben, ferner 2 Eßlöffel Zucker & der 4 Tl Kephir. Die Masse in einer Form 20 Minuten in der Rohr backen.

Gebirgerer Pudding

Unter fleißigem Rühren 10 dkg Mehl, mit 3/10 l Milch mit Butter & Dotter zu einem dicken Brei kochen, 4 dkg Butter dazu rühren, dann zur ausgekühlten Masse 3 Dotter, 12 dkg Zucker mit Vanille & von 3 Eiern den festen Schnee. Die Masse in 2 Teile teilen, eine Hälfte gelb lassen, zur der 2 den Hälfte 3 Eßlöffel voll Chokolade mischen, in eine mit Butter bestrichene

Form mit einem Löffel geben, in den Farben abwechselnd die Masse einfüllen, im Dunst kochen, dann den Pudding mit Chartauce oder Vanillecreme servieren

Mandelpudding 1 Semmel wird erweicht, ausgedrückt, passiert. 3 Dotter, 3 ganze Eier werden mit 14 dkg Zucker gut verrührt, mit 1/2 Glas Milch verrührt, die ausgedrückte Semmeln dazugegeben, ordentlich glatt gerührt, dann fein gestoßene Nüsse und die in der Schale gewogenen Mandeln oder Nüsse dazu, zu die bestrichene mit Brösel bestreute Form, 1 St. im Dunst kochen, dann stürzen & mit Schlagsahne oder Chocolatecreme servieren

Nußpudding (gut)

14 dkg Zucker, 14 dkg Butter, 6 Dotter, 1 Semmel in Milch geweicht, ausgedrückt, passiert, 14 dkg gemahl. Nüsse, 1 Eierbecher Rum, 10 dkg Brösel, 6 Schnee, 1 Stunde in Dunst kochen, mit Schlagsahne servieren.

Grillage Pudding ist gut.

8 dkg Zucker werden hellbraun geröstet, dann mit 8 dkg geschälte geriebene Mandeln vermischt, nach dem erkalten im Mörser fein gestoßen (Grillage) 10 dkg Butter werden flaumig gerührt mit 4–5 Dotter, 10 dkg Zucker, 4 entrindete gweichte ausgedrückte Semmeln die Grillage oder Schnee der Eiklar, ein Kaffeelöffel Brösel dazu vermischen, 1 Kl. Cognac dazu mischen; das Ganze wird in eine befettete mit Mehl ausgestaubte Pudding form gefüllt & 1 Stunde im Dunst gekocht, nach dem Stürzen kommt Schlagobers gezuckert dazu

Mürber Butter oder Mark Germstrudel (gut)

25 dkg Butter oder Mark
65 dkg Mehl
3 Dotter, schwachen Kaffel. Salz
1 schwach Kaffel Rum
1 gehäuften Küchenlöffel Zucker
1/2 Eßlöffel Vanillezucker
2 dkg Hefe

Der passierte Mark wird mit 10 dkg Mehl durch gearbeitet, aus Eis geteigt, das andere Mehl macht eine Grube, gibt die mit 1/8 l. lauwarmen Wasser oder Milch & 1 Kaffeelöffel Zucker angemachte Hefe hinein, läßt sie aufgehen. Bis sie aufgegangen ist kommt alles andere dazu und gut verknetet. Den Teig vom Eis auf dem ausgewalkten Teig hin schlagen, walken, wieder schlagen, walken bis er ganz glatt ist. Den Teig in 3–4 Teile schneiden, Messerrückendick ausrollen, füllen, rollen, & in das mit Butter schwach ausgeschmierte Blech legen, oben auf auch schwach mit Butter streichen & 3/4 Stunden aufgehen gelassen

Fülle: mit Mohn zu einer Rolle: 10 dkg Mohn, Zucker, Wein, Milch oder Wasser heißes kochen verkochen verrühren
" mit Nüsse

Bisquit zu allem zu verwenden

3 Eischwer Mehl, 3 Eischwer Zucker, 4 ganze Eier; Eier & Zucker wird flaumig geschlagen, dann langsam das Mehl einrühren. Will man Mandelbisquit haben so gibt man 1 Eischwer gemahl. Mandeln & 1 Eischwer Mehl weniger.

Bisquit Torte 18 dkg Zucker, mit 6 Dotter gut verrühren, 9 dkg Mehl dann von 6 Klar Schnee, langsam backen.

Bisquit zu allem & sehr rasch zu verwenden, mit mehr oder weniger Zugehör aber immer um 1 Eßl Mehl weniger, wie Eier & Zucker

rasch zu machen 4 Klar werden zu einem festen Schnee geschlagen, dann 4 Dotter, 4 Eßl Zucker, 3 Eßl Mehl, Citronenschale, verrühren, 20–25 backen.

Butter Bisquit geschlagen

3 ganze Eier werden mit 11/2 dkg Zucker im Schneekessel warmgeschlagen, (nicht heiß!) bis angekühlt, gibt man 9 dkg Stärkemehl oder gewöhnliches Mehl & 5 dkg zerlassene Butter (die man vorher abschäumt). Blechausschnitten langsam backen.

Biscuittorte

14 dkg Zucker reibt man mit 5 Dotter ab, zutat, gibt dazu den Saft 1/2 Citrone, 9 dkg Reismehl oder Erdäpfelmehl rührt dies zu ab, dann den Schnee von 5 Klar.

In gerbutterter Form langsam backen, halb halbieren & füllen

Fülle: 4 Dotter, 6 Löffel Milch, mit Vanillezucker nach Geschmack auf Dunst schlagen bis es dick ist, auskühlen lassen, nun reibt man 14 dkg Butter flaumig & rührt sie zur halben Creme.

Biscuitkuchen

9 dkg Butter werden flaumig gerührt, dann gibt man 10 1/2 dkg Zucker & 2 Dotter dazu & reibt alles zusammen 1/2 Stunde ab, ein Standerl Salz, 3 Klar Schnee & 10 dkg Erdäpfelmehl, zuletzt 1 Messerspitze Backpulver auf bestrichenes Blech finger dick streichen mit Weinkel poh oder eingekochtes belegen mit gehackten gebrühten Mandeln bestreuen & hell backen.

Leichter Biscuit

Zu einem Dotter kommen 2 dkg Zucker & 1/2 dkg Mehl etwas Vanille & Citronenschale. die Dotter flaumig abreiben, der sehr fest geschlagene Schnee kommt mit dem Mehl gleichzeitig dazu; aus dieser Masse kann man Kuchen Rollen etc. machen.

Chokolade-Biscuitschnitten

10 dkg Butter, 3 Dotter, 10 dkg Zucker zusammen gut verrühren, 3 Tafeln geriebene Chokolade & 18 dkg Mehl, Citronenschale zuletzt den Schnee. Zuerst Butter gut schaumig rühren dann Zucker & Dotter rühren, (1/2 Stunde) dann Choko, Mehl zuletzt 1 Schale

Chokoladbiscuit

4 ganze Eier werden mit 28 dkg Stängzucker verrührt, dazu gibt man 4 Tafelnger. Choko, 28 dkg geschälte gestiftete Mandeln, 28 dkg Mehl. In eingebutertes bekrödtes Blech, nach dem Erkalten mit Chokol. übergießen.

Biscuittorte

18 dkg Zucker, 6 Dotter gut verrühren, 9 dkg Mehl, 6 klaner Schnee.

Biskuit

2 dkg Zucker, 5 Dotter, 14 dkg Mehl, 6 klaner Schnee

Biscuittorte

Gut 4 Eier, 3 Löffel Mehl, 4 Löffel Zucker mit Obercreme füllen

Creme 8 dkg Butter mit 3 Dotter gut rühren, 10 dkg Zucker, 2 Tafeln Chokolade, 2 Löffel Wasser, 15 geriebene Kaffeebohnen am Herd aufkochen erkalten, die Buttermasse dazu mischen & 2x füllen, oben Choco glasiren

Bisquittorte

6 Dotter, 18 dkg Zucker, Citronenschale, 1/2 Citronen, 3 Löffel Mehl, 6 Schnee, 35 ~~dkg~~ Minuten backen, gefüllt & mit Glanz oder mit Chardeau =

1/2 l Wein, 14 dkg Zucker, 4 ganze Eier, Vanillezucker, kalt alles flaumig spritzen & dann im kochendem Wasserbad so dickl schlagen oder spritzen

Biscuit Rouladen feinst (Hahn)

6 Dotter mit 10 dkg Zucker lange rühren, dann 7 dkg Mehl, 6 Schnee

Butterteig

28 dkg Butter, 28 dkg Mehl die 1/2 Mehl in die Butter mengen, kalt stellen. 2. Hälfte Mehl 1/2 Citrone Saft, 2 Dotter, Prise Salz & Weinsäuerneten bis es Blasen macht, 1/4 Stunde stehen lassen, den 2. Teig einschlagen auf Eis 3x einschlagen, dann verwenden

Butterteig zu Cremeschnitten

40 dkg Butter, 40 dkg Mehl, 2 Dotter, 1/2 Citrone Saft mit viel Wasser, Kaffl Zucker, Prise Salz

Hälfte Mehl & Butter glatten Teig kneten andere Hälfte Mehl mit Saft, Dotter, Salz Stundl Teig kneten bis es fein & glatt wird, ausrollen & den Butterteig hineinlegen, zusammenschlagen, walken, soll bisgleich sein, über Nacht in Eiskasten in Pergamentpapier legen, morgens in 6 Teile teilen, dreimal glattwalken bis ganz fein ist, mehrmals auf Eis & dann die 6 Streifen nachdem sie recht gerollt & zusammengeschlagen wurden im Backerl backen, dann jeden Streifen in die Hälfte schneiden & mit Papperlcreme füllen. Je öfter man rollt & zusammenschlägt um so blätteriger wird der Butterteig

Butterteig ohne Ei

15 dkg Butter, 15 dkg Mehl, 6 dkg Zucker, 6 dkg geriebene gem. Mandeln, viel Salz gut durcharbeiten, in 2 Teile, Marmelade oder Topfen oder Apfelmus darauf & Gitter darüber. Nicht zu heiß backen, die Form nicht schmieren.

Butterteig 12 dkg Butter, 12 dkg Zucker, 15 dkg Mehl
1 ganzes Ei, 1 Dotter

Germ Butterteig

1/4 kg Butter, 1/4 kg Mehl gut durcharbeiten, dann 1/4 kg Mehl 2 dkg Germ, 1 Ei etwas Salz & Zucker einen Teig machen, dann den Germteig am Brett glatt anwalken & den Butterteig oben darauf legen, zusammenschlagen, walken bis schön glatt ist; Dreiecke schneiden, füllen mit Topfen, mit wenig Eiweiß zupicken & im Backerl 50 Minuten gehen lassen.

Butterteig

1/2 kg Butter, 1/2 kg Mehl, 1 Kaffl Zucker, 2 Dotter, 1 Kaffl Rum zum Anrühren von anfast kalt

Gleich zu verwendender Butterteig

50 dkg Mehl wird die Hälfte mit 50 dkg Butter abgeknetet, die andere Hälfte wird mit 3 Dotter, 3 Löffl Weiß oder 2 Löffl Rum, viel Salz & halben Rahm oder Obers zu einem geschmeidigen Teig angemacht, welchen man, wenn er gut geknetet & zart ist, anwalkt & die Buttermehlmasse hineinlegt, anwalkt & dies 5–6 mal zusammenschlägt & walkt bis er glatt ist & ohne rasten lassen verwenden kann.

Butterteig

15 dkg Mehl, 1 Ei, 2 Löffl lautes Wasser, 1 Kaffl Essig, viel Salz am Brett nicht zu fest verarbeiten, anwalken & in diesen Teig 15 dkg Butter hineinlegen, Teig darüber, 20 dkg, so 3 mal walken & zusammenschlagen, auf kühlem Ort rasten lassen & dann noch sehr oft zusammenschlagen & anwalken

Topfenbutterteigtascherln 1 kg Teig

15 dkg Butter, 15 dkg Topfen, 15 dkg Mehl, viel Zitronenschale, viel Salz, gut verarbeiten, 3 Stunden rasten

Butterteig Strudel mit Äpfeln

56 dkg Mehl, 4 Dotter, 3 Löffl Weiß, 4 Löffl Obers, 3 Stunden rasten lassen, dann die Butter gut durchschlagen & rasten lassen

Blätterteig 40 dkg Mehl, 1 Ei, viel Salz, viel Zucker, 5 dkg Butter mit etwas warmem Wasser zu einem Teig gemacht, etwas fester wie ein Strudelteig, messerrückendick anwalken, 40 dkg Butter

den Teig belegen, zusammenschlagen, den Teig mitwalken bis 3-4 x wiederholen an einem kühlen Ort bis zum nächsten Tag rasten lassen im Eiskasten. Aus diesem Teig kann man Schnitten, Tipfel, Strudel, Speiche, Schaumrollen etc. machen

Schneeballen –

3 Dotter, 3 Löffel Rahm, 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Rahm, 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Rum mit etwas Mehl zu nicht sehr festen Teig machen, walken, dünne Quadrate radeln, in diese Speisen radeln in heißem Schmalz (etwas durchzogen die ") backen

Schneeballen s.g.

Betrieg { 5 Dotter, 1 Eßl Rahm oder Milch, 3 dkg Butter, (Zuckerl kann bei Milch) 1 Eßl Mehl, 1 Eßl Zucker, eine Salz }

1 Eßl Mehl, 4 Eßl Rahm, 1 Eßl Zucker, etwas Salz, 3 Dotter, 1/2 Löffel Rum, Teig machen, rasten lassen, walkt ihn Messerrückendick aus, macht 4 Ecke, radelt sie durch, gibt sie lose in heißes Fett, rasch backen bestreuen

Mürber Teig f. Strudl 25 dkg Mehl, 20 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 2 Dotter, 5 x Rahm am Brett verarbeiten, über Nacht rasten lassen, dann auswalken, Hefeplatte oder Marmelade darauf Teig überschlagen.

Schneepockerln (Marother Recept) nicht besonders

Von 2 Eier Schnee, dann 1 Kaffl Zucker hinein, in kochender Milch, Pockerln auskochen. Von Dotter, 1 Kaffl Zucker, 1 Seidl Milch Chaudeau machen

Dotter, Zucker Milch kocht, verspindeln & dann im Wasserbade fertig spindeln.

Spritzkrapfen – s.g.

1/2 l Milch oder Wasser kochen lassen, mit viel Salz, 1/2 l Mehl gut hineinverrühren, wenn erkaltet, 5 Dotter 1 ganzes Ei, 5 dkg Zucker, Eiweiß Zitronenschale gut glattverrühren, in die Form füllen & eichgelb backen mit Zucker bestreuen heiß zu Tisch mit Himbeersaft oder Vanillecreme

Spritzkrapfen

3 Schalen Milch kochen mit 2 Schalen Mehl gut verrühren bis der Teig glatt ist, erhaltet 5 ganze Eier, 5 Dotter viel Salz, viel Zucker gut verrühren in Form füllen in heißem Fett backen.

feine Nockerln mit Creme –

Aus einem guten süßen Brandteig legt man kleine Nockerln in siedender Ober & läßt sie gut durchkochen, dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus & haut sie auf eine Schüssel & gießt Oberscreme darüber

Creme = 1/2 l Ober & 6 Dotter mit Vanillezucker verquirlen & dann im Wasserbade auf dem Herde so lange spindeln bis die Creme dick ist, aber nie sieden lassen.

Salzburger Nockerln –

Nussgroß Butter mit 3 Dotter 1 Löffel Zucker mit Vanille abreiben, 1 Löffel Mehl dann Schnee leicht hineingeben, eine Pfanne mit Butter ausschmieren, in Milch kochen lassen, nun hineingeben, herausnehmen, aufkochen lassen, wenn braun sind umdrehen & servieren

Echte Salzburger Nockerln

Man zerspindelt 5 ganze Eier mit einem 1/2 l Obers, fügt 5 dkg Butter bei, mischt 12 1/2 dkg Mehl dazu & läßt den Teig auf dem Herde dickflüssig werden & dann erkalten. Nun bringt man mit Vanille Zucker gesüßte Milch zum Kochen, sticht aus dem Teig Nockerln aus, läßt sie 1x in der Milch aufwallen & nimmt sie dann heraus. Die restliche Milch verspindelt man mit 4 Dotter & schüttet sie über die in eine mit Butter bestrichene Pfanne gelegten Nockerln. nun bringt man die Pfanne in die Röhre damit die Nockerln eine schöne goldgelbe Kruste bekommen & gibt sie dann mit Vanille Zucker dicht bestreut zu Tisch.

Reimeschrammerln

Aus 1/2 Deziliter Milch oder leichten Rahm, 2 Eier, bisl Salz, 2 Kaffeelöffel Wein etwas Mehl einen Schwarteig machen, den Model in heißes Schmalz Fett tauchen, dann in den Teig tauchen (an den Model selbst darf kein Teig kommen) dann heißem Schmalz herausbacken, mit Vanillecreme füllen

Pflaumen in Oblaten

1/2 kg Zwetschken, 14 dkg Kornkeks geschält, 8 dkg Butter, 1/2 Semmel gerieben, 7 dkg Zucker in Oblaten gerichtet, ~~backen~~ panieren, backen & mit Zucker-Zimmt bestreuen

Skarwitzel

1/4 kg Mehl, 1/4 kg Zucker, 5 Eier 1/4 Stunde rühren Backen auf einem mit Butter bestrichenen Blech kleine Häufchen mit einem Löffel auseinanderbreiten & rasch licht backen, mit dem Backlöffel heiß schnell herunternehmen & Skarwitzel machen eventuell mit dem Messer kann man es auch herunternehmen. Füllen mit Schlagobers & Erdbeeren, oder Ananas

Schlosserbuben

Große bosnische gekochte Pflaumen werden gekocht an Stelle des Kernes eine ganze dkg ganze Mandel hineingegeben; dann tunkt man jede Zwetschke in einem Teiglein (wie bei Apfelspalten) läßt sie in heißer Butter oder Schmalz goldbraun backen & bestreut sie vor dem Anrichten mit geriebener Schokol. mit Zucker

Hobelspäne

15 dkg Zucker werden mit 4 ganzen Eiern flaumig gerührt & 10 dkg Mehl gut vermischt. Gleichmäßig schmale Streifen mit Löffel auf bereitetes Blech aufstreichen, licht backen & knockenartig rasch (noch heiß) über einen Kochlöffel drehen. Am besten sind die Streifen mit einem Käseerschneidel, den man den Speckabgeschnitten hat, aufzutragen.

Hering

Hobelspäne 3 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, in den man 6 dkg Zucker, 5 dkg Mehl einrührt. Das ganze rührt man gut ab & füllt es in eine Pergamentdüte ein. Auf ein mit Wachs bestrichenes Blech spritzt man spannenlange Streifen auf, die leicht mit Anis oder grobem Zucker bestreut werden. Das Blech stellt man so lange in das warme Rohr, bis die Streifen schön hellgelb gebacken sind. Man wickelt die heißen Streifen gleich in Form von Hobelspäne über einen Kochlöffel. Trocken aufbewahrt bleiben sie lange frisch! Mit Schlagobers, oder Erdbeeren füllen.

Windbeutel

1/2 lt. Mehl wird mit 1/2 lt. kochender Milch gut verrührt & warm nach & nach mit 1 ganzen Ei & 3 Dotter glatt vermischt. Davon legt man mit einem Blechlöffel in sehr heißes Schmalz runde Bälle die man unter sanftem Schütteln der Kasserole goldgelb bäckt, auf ein Löschpapier zum Abtropfen gibt. Sind alle gebacken & ausgekühlt, so schneidet man behutsam einen Deckel ab, füllt die hohlen Bälle mit Citronen- oder Vanillecreme, legt den Deckel wieder darauf & gibt sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

Venerianertorte: v. g.

6 Dotter & 1½ ganzes Ei werden mit 21 dkg Zucker ½ Stunde gut verrührt, dann 21 dkg ungeschälte geriebene Mandeln & den Schnee von 6 Eier beimengen. die Masse wird in eine mit Butter ausgeschmierte & mit Zucker ausgestreute Tortenform gebacken. Wenn sie ausgekühlt ist wird die Torte einmal durchgeschnitten & mit folgender Creme gefüllt.

Creme: 3 ganze Eier werden mit 9 dkg Vanillezucker in einem Schneekessel im Wasserbade am Feuer so lange geschlagen, bis eine dicke Creme entsteht. ½ Stunde vorher werden 9 dkg Butter schaumig verrührt, die erkaltete Creme wird löffelweise langsam mit der Butter verrührt & die Torte damit gefüllt & seitlich & obenauf auch bestrichen, außerdem oben mit grob gehackten Mandeln bestreut. Noch besser ist es, wenn man die Mandeln abbrüht & nachdem alles übrige 2 dkg abzieht, die Torte mit der Creme füllt, obenauf eine Marillenmarmelade bestreicht & mit Chokoladeglasur überzieht.

Spillage torte: s.g.

6 Dotter mit 25 dkg Zucker verrühren, 15 dkg geschälte geriebene Mandeln, Schnee von 6 Eiweiß & 8 dkg Mehl dazu, in 3 Flächer backen.

Gemeda zu

15 dkg feine Butter abreiben, 2 Dotter, 15 dkg Vanille Zucker gut verrühren, dann ½ Schale sehr feiten Sauerampfer dazu, zwischen die Flächer Kirschenmuß geben, oben & seitlich mit Spillage bestreuen.

Spillage

7 dkg Zucker mit Zitronensaft schmelzen & hellgelb werden lassen, dann 7 dkg geschälte gehackte Mandeln etwas mitrösten, erkaltet mit Walzer zerdrücken

Andere Art: Innen Fülle ohne Fülle, das ist Marmeladen oder
" " " Andere dunkle Fülle, Glasur od. Spillage
" auf Wunsch dunkle Fülle, hellste helle Creme
oben mit Glasur oder Spillage

Gesellschaftstorte s.g.

8 dkg Zucker mit ½ Zitronenschale & 4 Dotter ½ Stunde rühren, dann mischt man von 4 Eiweiß den festen Schnee & 5 dkg Mehl leicht dazu. Von dieser Masse werden in 2 mit Butter bestrichenen Tortenformen 2 Flächer gebacken.

Mittlere Halte: 20½ dkg Zucker mit Vanillezucker, 3 Dotter & 2 ganze Eier, 26 dkg gemahlene Nüsse, 2 Eßlöffel voll mit Rum befeuchte Semmelbrösel & von 3 Eiweiß den festen Schnee dazu. Zuerst Zucker & Eier ½ Stunde rühren, dann die anderen Zutaten. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene & mit Zucker leicht angestreute Tortenform, läßt es 1 Stunde backen. Umgekehrt werden die 2 Torten bestrichen mit Marmelade oder Creme so aufeinander gesetzt, daß die Oberstorte, die nach 1-2 Durchschnitten & mit Creme gefüllt wird in die Mitte kommt. Mit Zitronenüberzug

Zitronenüberzug 28 dkg feingesiebten Zucker
1 Zitrone Saft
1 Streifen Zitronenschale
2 Eßlöffel kochendes Wasser
½ Stunde sehr gut rühren

mit Messer das vorher immer in heißes Wasser getaucht wurde, bestreichen. Mit Praline oder kandierten Orangen verziert.

Beste Creme zur Gesellschaftstorte Masse genügt 1 Torte

22 dkg Butter abreiben, 5 Dotter, 22 dkg geriebener Zucker, ½ Kaffeeschale starken Kaffee tropfenweise hineinrühren, 3 Tafeln erweichte Chokolade gut verrühren.

oder Buttercreme:

15 dkg Butter
15 " Zucker mit Vanillegeruch
3 Dotter gut verrühren ½ Stunde, dann auf Torte stellen und fertig füllen

weniger **Chokoladeglasur**

2 Tafeln Chokolade, 12 Zucker, 1 Eßlöffel Wasser gut kochen, bis dick ist, wenn man es vom Herd weg zieht gibt man 1 dkg Butter hinein, dann gleich über die Torte mit einem in warmem Wasser getauchten Messer glätten.

Chokolade Mandeltorte Recept Eva s. g.

Man sticht 14 dkg Butter, 8 Dotter, 4 große Tafeln Chokolade, 20 dkg Mandeln, Vanille, Zitronenschale, ½ Kaffeelöffel Semmelbrösel, 8 Schnee dazu.

Gute Creme dazu Masse genügt für 1 Torte

22 dkg Butter abreiben, 5 Dotter, 22 dkg fein geriebener Zucker, ½ Kaffeeschale starken Kaffee tropfenweise hineinrühren, 3 Tafeln erweichte Chokolade gut rühren

Glasur dazu

12 dkg Chokolade erweichen, 3 Eßl. Wasser verrühren, dann 18 dkg feinen Zucker glatt rühren, dann erwärmen & glasieren (nicht kochen!) von der Masse genügt für eine Torte, nur 2 Eßl. Wasser & kein Eiweiß dabei, dann gut ½ Tunke

Sacher Torte

14 dkg Butter mit 14 dkg Zucker, 4 Dotter ½ Stunde gut rühren, dann 14 dkg erweichte Chokolade 14 dkg Mehl & den Schnee, langsam backen. Nicht füllen, oben auf, Karmelade Chokolade Glasur:= 12 dkg Chokolade erweicht, 4 Eßl. Wasser, 18 dkg Zuckermehl ½ Stunde rühren, dann erwärmen & glasieren (nicht kochen!) Im Kerstäpfe genügt für Torte. Zum wegpicken 1 Stückchen Butter hinein.

Mandeltorte B

8 Dotter treibt man mit 25 dkg Zucker, Citronenzusatz, dann 25 dkg mit der Schale geriebene Mandeln von einem Kipferl die Brösel, dann Schnee. 1 Stunde langsam backen.

Creme 10 dkg Zucker, 10 dkg Butter, 8 dkg Choko., 2 hartgekochte Dotter werden gut verrührt, dann die Torte damit & mit Citroneneisglasur

Chokolade Torte mit Mandeln B. v. g.

10 dkg Butter, 12 dkg Zucker, gut rühren, 5 Dotter, 15 dkg ungeschälte Mandeln oder Haselnüsse, 12 dkg geriebene Chokolade, den Schnee, langsam backen, füllen mit

Creme:

9 dkg Zucker, 2 ganze Eier, Vanille zu dicker Creme im Wasserbade verrühren, kalt stellen. 9 dkg Butter abtreiben, 9 dkg erweichte Chokolade unterrühren, zur Creme verrühren. Oben auf Glasur, Mitte der Torte gelassen.

Chokolade Torte

16 dkg Zucker gut verrühren, 6 Dotter nach, nach dann 16 dkg Chok., dann 10 dkg Mehl, zum Schluss Schnee, 1 Stunde langsam backen.

Marktorte

sehr gut Lieblingstorte von Onkel Friedl

30 dkg Mark, wird mit 30 dkg Mehl, 20 dkg Zucker, 2 Dotter, 3 kl Vanille zu einem glatten Teig verarbeitet & 5 Blätter goldgelb gebacken (Marktrauben entkörnen, zerdrücken

Fülle: 1 kg Äpfel, 4 kl Vanille, 1 Eßl. Aprikosenmarmelade, 3 dkg Mandeln oder Nüsse, das alles gut kochen, Äpfelteile ganz beim Kochen zerdrücken) 2 die Blätter füllen Obenauf keine Fülle, nur zuckern.

Tage vorher backen, frisch füllen

oder den 10 Stangerln für Gitter & Rand, das füllt man ohnehin auch mit Apfelmoos

Mandeltorte mit Rum (sehr gut)

20 dkg Zucker, 5 Dotter, 10 dkg geschälte geriebene Mandeln, 6 dkg Semelbrösel 1/2 Citrone Saft, 5 Kaffeelöffel Rum (~~Butter~~ Zucker, Dotter 1/2 Stunde rühren) dann Saft, Mandeln Brösel Rum sehr gut verrühren, zuletzt den Schnee von 5 Klar. Ausgekühlt in die Hälfte schneiden mit Creme füllen, obenauf dünn Marmelade streichen, dann Chocoglasur.

Creme 1/8 kg Butter mit 3 Eßl Zucker gut abreiben, dazu 3 Dotter 3 Faferln erweichte Chokol & 6 Kaffelöffeln starken schwarzen Kaffee, sehr gut abreiben

Wenn man die Torte nur innen füllt, so nimmt man nur die Hälfte der Creme, wenn man auch oben streichen will, so nimmt man die ganze Menge & streut Spillage darauf. Sehr gut ist die Torte, innen Creme, oben Chocoglasur.

Chocoglasur 1-2 Eßl Wasser kochend, gibt man 10 dkg Choko 8 dkg Zucker hinein, rührt um, bis dicklich ist, gibt dann seitwärts, nur groß Butter dazu & überzieht die Torte damit. Glasur öfter erwärmen & mit einem in warme Wasser getauchten Messer glatt streichen

Mandeltorte 2 Tdlg Zucker, 6 Dotter gut verrühren, 2 Tdlg geschälte Mandeln 1½ Tafel Choko, 3 Nelken, von 6 klar Schnee, ½ Stunde backen
gut

Haselnußtorte 6 Dotter, ¼ kg Zucker ½ Stunde rühren, dann ¼ kg ger. Haselnüsse, von 6 klar Schnee, 1 Stunde backen.
gut

Fülle Kaffeecreme = 2 Tdlg Butter, 15 Dlg Zucker, 3 Dotter gut verrühren, 1½ Tafel Choko, 1 Kaffl schwarzen Kaffee, Fettgemasse

Mandeltorte 28 Dlg Mandeln, 28 Dlg Zucker, 4 Tafel Choko von 1 Citrone Saft Schale, 9 klar Schnee, 1 Stunde Backzeit
gut

darauf Chocoglasur 20 Zucker mit 3 Eßl Wasser gut kochen, dann 3 Tafel Choko gut rühren, bis es schön glänzt, wegziehen, Stückchen Butter darinnen rühren

Mandelkuchen 3 Dotter werden mit 10 Dlg Zucker flaumig abgerieben, nun gibt man 10 ger. geriebene Mandeln hinein, den Schnee der verwendeten Eier, ½ Päckchen Backpulver, ½ Citrone Saft & Schale, 1 Dlg feine Brösel.

Mandeltorte ⅛ kg Zucker, 4 Dotter mit Citronenschale, ½ Stunde rühren, ⅛ kg ger. Mandeln, zuletzt den Schnee mit Chardeaux servieren

Torte f. 6-7 Pers.
1 Kaffl Brösel von Kipfel

sehr gute Eiertorte mit Chardeaux

Chardeaux ¼ l Wein, ⅛ schwach Wasser 2 Dotter 1 ganzes Ei, starken Eßlöffel Zucker, kalt spritzen, bis es ~~spritzelt~~ schäumt, dann erst im Dampfbad bis steigt (dann erst kalt spritzen, dann den Topf im Wasserbad mit der Schneerute so lange schlagen bis dick ist)

Nußkuchen 10 Dlg Butter, 14 Dlg Zucker gut abreiben, dann ganze Eier & 3 Dotter ½ Stunde rühren, dann 14 Dlg Mehl in die mit Butter ausgeriebene Form, von 3 klar Schnee, dann 12 Dlg ger. Mandeln gut verrühren & auf die Masse darauf & 3/4 Stunden langsam backen
gut

Nußtorte 2 Tdlg Zucker, 6 Dotter, 2 ganze Eier ½ Stunde rühren, 2 Tdlg Nüsse 8 Kaffeelöffel, 1 Tafel gem. Choko, Citronensaft & 6 Schnee.
gut

Nußtorte 2 gute Recepte siehe weiter vorne

Nußtorte 8 Dotter, 20 Dlg Zucker, ½ Ltr. Saft & Schale, ½ Ltr. rühren, 20 Dlg Nüsse, 3 Tafel Choko, Schnee
gut

Nußkuchen

2 Teile Mehl, 17½ dkg Butter gut in Wiegling abbröseln, 3 Dotter eine Messerspitze Salz, 1 Eßl Zucker, 2 dkg Germ die man 1/3 Wasserglas Milch dazugibt & das alles solange pützt, bis ein glatter Teig ist. 1 Stunde rasten lassen, dann in 2 Teile auswalken, so wie die Backerform. 1 Teil in das Backere, füllen & den 2ten Teil darüber & wieder 1 Stunde rasten lassen. 17½ dkg Zucker, ½ Seitl Milch, 3 Dotter am Herd rühren bis es kocht, dann 17½ dkg ger. Nüsse dazu & abkühlen. Vor dem Backen den Teig mit 2 Dotter der 6 klar, mit 25 dkg Zucker gut verrühren & darauf streichen & 3/4 Stunde - 1 Stunde langsam backen & in Vierecke schneiden & mit scharfen Messer damit der Schnee nicht bricht.

Nuß oder Mandeltorteletes

Man arbeitet am Brett 14 dkg Butter, 14 dkg Mehl, 7 dkg ger. ungesch. Mandeln, 7 dkg ~~Butter~~ Zucker mit etwas Eiweiß gut durchwalken, den Teig fingerhoch, runde Plätzchen ausstechen & läßt sie am Blech backen, dann 2 & 2 zusammensetzen mit Marmelade füllen, mit Eiweißglasur überziehen

Nußrolle

3 ganze Eier, 10 dkg Zucker werden am Herd unter schaumig geschlagen, dann mit 5 dkg in Zucker geröstete ger. Nüsse, 5 dkg Kartoffelmehl oder 4 dkg Mehl, leicht vermischt, auf einen mit Papier belegten, ~~mehl~~ bestreuten Blech nach gebacken, mit Marmelade bestrichen & eingerollt, indem man das Papier gleichzeitig ablöst, die Rolle wird mit Zucker bestreut & in Schnitten geteilt.
kann mit Schlagobers gefüllt werden, da stellt man heut die Rolle zu, & später füllt man mit Schlagobers.

Nußtorte

20 dkg in 1 Stück Zucker karamelisierte Nüsse werden abgekühlt, fein gerieben; dann werden 20 dkg Staubzucker, 3 ganze Eier & 6 Dotter mit den Nüssen schaumig gerührt & 6 Schnee mit 14 dkg feinen Brösel darunter gemischt. Diese Torte 3/4 Stunden backen lassen, auskühlen, mit Nußcreme gefüllt & mit steifgeschlagenem Obers überzogen & verziert.

Nußkrapfen

2 dkg Zucker läßt man mit 2 Eßl Wasser einer Zuckerspinnt, mischt 14 dkg gemahlene Nüsse & 3 dkg feingeh. Citronat bei, formt auf Oblaten Häufchen, macht in die Mitte eine Lücke, kühl backen, & in die Mitte eingeschlagene Weichsel oder Zwetschkes Obst geben.

Nußkuchen

4 Dotter werden abgetrieben, dazu mischt man 15 dkg Zucker, 10 dkg geriebene Nüsse,

1 Eßl. Semmelbröcel, von 4 Klar. Schnee; man läßt den Kuchen langsam goldgelb backen. Nach dem Erkalten oder 1–2 Tage später schneidet man den Kuchen in der Mitte durch & füllt ihn zwischen den beiden Hälften & bestreicht ihn obenauf mit folgender Creme.

1/4 l festgeschl. Obers wird mit Zucker & grob gestoß. Nüssen vermengt. auf die Creme legt man noch Walnußkerne

Nußtorte 4 Dotter mit 10 dkg Zucker flaumig abreiben, dann 10 dkg gerieb. Nüsse, etwas Vanillin, 4 Klar. Schnee.

Nußtorte 14 dkg Zucker, 28 dkg Nüsse, 8 Dotter, Nelken, wenig Zimt, Citronenschale, 8 Schnee

Haselnußschnitten 14 dkg Butter, 18 dkg Mehl, 18 dkg geröstete Haselnüsse, 7 dkg Zucker am Brett sehr gut verarbeiten, am Blechglatt recht fest walken, blaß backen, wenn noch warm Vierecke schneiden mit Marmelade füllen & je 2 aufeinander legen, obenauf Eiweißglasur oder Marmelade mit gestoßenen Haselnüssen bestreuen.

Mandtorte 14 dkg Zucker, 7 Dotter 1/2 Stunde rühren, dann 14 dkg Mandeln, Handvoll feine Brösel hineingerührt, etwas Vanillin, Schnee, langsam backen

Nußtorte 6 Dotter, 16 dkg Zucker rühren, 2 Tafeln Chokolade gut 5 dkg Brösel, 16 dkg Nüsse, Schnee

Leichte Mandeltorte 25 dkg Zucker, 9 dkg Mandeln, 9 dkg Mehl 10 Dotter, 10 Schnee

Mandelteig ohne Eier

25 dkg Mandeln, 40 dkg Mehl, 30 dkg Zucker, 30 dkg Butter

Nußtorte 8 Dotter, 31 dkg Zucker 1/2 Stunde rühren, 28 dkg fein geriebene Nüsse, 8 Klar. Schnee, backen, füllen

Fülle: 4 Löffel Rahm, 14 dkg Zucker 14 dkg Nüsse obenauf Schlagobers

Nußtorte ohne Mehl 5 dkg Butter abreiben, 14 dkg Zucker 3 Dotter, 14 dkg fein gestoß. Nüsse, 3 Schnee

Mandelchokolade Torte

15 dkg Zucker, 7 Dotter, 15 dkg geschälte ger. Mandeln 7 1/2 dkg zerlassene Butter, 15 dkg Choko & Schnee von 7 Klar. daraus wird ein flaumiger Teig gerührt, 2 Blätter gebacken & mit folgender Masse gefüllt.

Fülle: 7 1/2 dkg Butter werden mit 7 1/2 dkg Zucker verrührt, 5 dkg feingeschnittene Mandeln, 3 Eßl. Rum dazu. Die Torte füllen, mit Choco glasieren mit Pralinees aufspritzen

Haselnußtorte ohne Dotter einer Verwendung für gut.

20 dkg Zucker wird mit 25 dkg ger. Haselnüsse vermischt, von Citrone Saft & Schale, von 8 Klar. Schnee. Form mit Butter ausschmieren, mit feine Brösel ausstreuen, 1 Stunde backen, Kalkglasur oder Marmelade streichen, dann Choko Glasur eventuell auch Creme oder Schlagobers

Haselnusstorte 6 Dotter, 20 dkg Zucker Citronenschale, 1/2 Stunden, 18 dkg ger. Haselnüsse, 2 Tl Kaffee, Schnee

Schaumkoch von Chokolade

6 Tafel Choko weichmachen, 1/4 kg Zucker, 2 Klar in Weiding abreiben, 8 Eweiß den Schnee langsam rühren, Schnäsel anschneiden, mit Zucker anbrennen & 3/4 Stunden backen.

Chokoladekuchen

9 dkg Choko, 14 dkg Zucker, 5 dkg ger. Mandeln, 5 Dotter, 5 Schnee, backen, füllen mit Schlagobers, in Gebäckl machen

Bosnische oder 15ter Torte für Weihnachtsfeste verwendbar

s. dg.

15 dkg Zucker, 15 dkg Haselnüsse, zusammenmischen, 6 Klar Schnee 25 - 30 Min. backen. Innen Marmelade, oben Schlagobers.

Gabel-Chocoladetorte s. g. ist genau

3 ganze Eier werden mit 1/8 kg Staubzucker gut abgeschlagen & mit 1/8 kg ungesch. ger. Mandeln 20 geriebene Kaffeebohnen vermischt. Die Torte wird gebacken, nachdem erkalten auseinandergeschnitten & mit folgender Masse gefüllt. Chokoladecreme oder Buttercreme, oder Chocolade-Kaffeecreme

Chokoladetorte 15 dkg Zucker 5 Dotter 1/2 Stunde rühren

gut.

15 " Choko, 10 dkg Mehl, 5 Schnee, Citronenschale, Vanille, backen, füllen wie welche Creme immer, oben auch mit Creme & gehackte Mandeln. Diese Torte ist sehr gut, 2 Tage vorher backen & auch morgens am Tage des Gebrauches füllen.

Herrenhof Chocoladen-Torte

5 dkg Butter abreiben
3 Dotter, 5 gehäufte Löffel Zucker
2 Tafel erweichte Chokolade
3 dkg gehackte Nüsse
3 Löffel Mehl
Schnee von 4 Klar

Chokoladeschnitten

14 dkg Butter, 14 dkg Zucker 4 Dotter 1/2 Stunde rühren
14 " Choko 10 dkg Mehl, 4 Klar Schnee, das Blech mit Butter ausschmieren, die Masse gleichmäßig hinein, langsam backen, länglich geschn. Mandelzucker.

Chokoladen-Krapfen

14 dkg Haselnüsse oder Mandeln, 14 dkg Butter, 14 " Choko 14 dkg Zucker 4 dkg Mehl 4 Dotter Schnee zuletzt. Dotter, Butter & Zucker 1/2 Stunde rühren, langsam alles hinein rühren das Blech mit Butter & Mehl ausbrennen & die Masse hineingeben & langsam backen. mit dem Krapfenstecher ausstechen & mit Schlagobers füllen. man kann auch Erdbeeren obenaufgeben, gibt man selbe doppelt, so füllt man mit Marmelade

Cacaokuchen oder Torte

gut & nicht so teuer

verwendbar für Gelatine als Torte mit reinem Cacao gut

1/4 l Milch
1/4 kg Zucker
1/4 " Mehl
7 Eßlöffel Butter
1 ganzes Ei
4 Dotter
3 Tafeln Chocolade weich
1 Kaffeelöffel Cacao
3/4 Sackerl Backpulver
tags vorher abends

Butter, Zucker, Cacao gut abtreiben dann Chocolade, nachher nach Mehl, Milch, zum Schluß Backpulver. 1/2 Stunde rühren. Die Masse in eine ausgeschmierte Tortenform 1 Stunde backen, im Blech 25–30 Min. backen.

Man kann diese Masse verschieden füllen & pudern immer tagsvorher backen & füllen.

Sacher Torte

gut wenn Torte größer sein soll bis mind. 8 Eier

6 Dotter, 14 dkg Zucker, 14 dkg Butter, 14 dkg Chocolade weich, 8 dkg Brösel zuletzt den Schnee, etwas Vanille & Citronenschale

Übergießen 3 Tafeln Choko gut kochen 5 Zucker 5 Eßlöffel Wasser

Wenn man die Torte größer will, so nimmt man 8 Eier

Choko-Schnitten

14 Butter, 14 Zucker, 4 Dotter, 1/2 Stunde rühren, 14 geriebener Choko, 10 Mehl, 4 Schnee

Blechform schmieren

Chokoladepofesen

Semmeln werden ungleichmäßig dünne Scheiben geschnitten & im heißen Fett schön kastanienfarbig gebacken, diese Schnitten werden sofort im bereitgehaltenen heißen geriebenen Wein rasch eintauchen, lagenweise auf eine Platte geordnet & jede Lage mit geriebenem Choko bestreut & mit gutem im üblichen Wege bereitetem Weinschaumcreme überzogen & unverzüglich zu Tische gegeben.

Sachertorte

Hahn

7 dkg Butter abreiben, dann 7 dkg Zucker 3 Dotter 2 Tafeln Choko, 7 dkg Tortenmehl 3 Eiklar Schnee, backen, wenn ausgekühlt, durchschneiden, mit Marm. füllen, obenauf Überzug von 1 Tafel Choko

Chokoladetorte

Hahn

14 dkg Butter abreiben, 14 dkg Zucker, 4 Dotter 1 ganzes Ei, 14 dkg geriebener Chokoladeverbrauch, 14 " gerieb. ger. Mandeln, 10 dkg Biscuitbröseln, 4 Schnee

Sacher Torte

Hahn

14 dkg Butter mit 14 dkg Zucker abreiben, nachher nach 5 Dotter dazu, dann 14 im Rohr erweichte Choco. zuletzt nochmals gut ab, zum Schluß 10 1/2 dkg Mehl, Schnee v. 5 Eiklar. In eine mit Mehl bestreute Form, 1 Stunde backen.

Sachertorte

15 dkg geriebener Choko mit 1 Eßlöffel Wasser befeuchtet, im Rohr erweichend fein verrühren, dazu 15 dkg Butter mit 8 Dotter, 15 dkg Zucker gut abreiben, 5 dkg Mehl & von dem Eiklar den Schnee, bei mäßiger Hitze backen, ausgekühlt die Torte umdrehen & die glatte Seite mit feiner Marmelade bestreichen & glasieren.

Rehrücken

gut

Man treibt 14 dkg Choko. läßt davon etwas zum beisen, erweicht das übrige im Rohre & treibt sie dann mit 14 dkg Butter, 6 Dotter, 14 Zucker & Citronenschale, 1 Haferl geschnittene Mandeln, Schnee von 6 Eiklar & 4 dkg Brösel mit Rum befeuchten. Mit Mandeln in Zucker geröstet pudern.

Rehrücken ohne Butter

Glasur, 2 Eiklar, 2 Dotter pudern oder darüber

16 dkg Zucker, 16 dkg Mandeln, 6 Dotter, 3 ganze Eier, von 6 Eiklar Schnee, Citronenschale, 3 Prise Zimt, 3 Eßl. Choko, 3 Eßlöffel Brösel. 3/4 Stunde rühren

Chokoladetorte ohne Butter

14 dkg Zucker, 14 dkg Choko, 9 dkg Mandeln 3–4 dkg Mehl 6 Dotter, 6 Schnee

Chokolade Torte

14 dkg Butter abreiben, 14 Zucker, 8 Dotter 4 Tafel Choco erw., 20 dkg Mandeln, Vanille 1/2 Kaffelöffel Brösel, 8 Schnee

Chokolade Torte

20 dkg Zucker, 10 dkg Brösel, 8 Dotter 8 Schnee 6 Tfl Choko

Choko-Mandeltorte

14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 8 Dotter, 4 Tafel erw. Choco, 14 dkg gerch. Mandeln, Vanille, Kinderlöffel Brösel von 8 Klar Schnee

Chokolade Biscuitschnitten

10 dkg Butter, 3 Dotter, 10 dkg Zucker zusammen gut verrühren, 3 Tfl ger. Choko. 18 dkg Mehl Citronenschale zuletzt den Schnee. Zuerst Butter gut rühren, dann Zucker, Dotter 1/2 Stunde rühren, dann Chokol & Mehl zuletzt Schnee.

Chokoladeschnitten ohne Ei

Restliches Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, zu je einem Eiweiß gibt man 3 dkg Zucker, 2 dkg geriebene Choko, 2 dkg Mehl, man mischt alles zusammen. Eine Pfanne schmieren, die Masse langsam backen, Schnitten schneiden.

Chokoladebrot

12 dkg Butter, 16 dkg Zucker, 14 dkg Chokol. werden auf dem Feuer glatt gerührt. Hiezu kommen 8 dkg mit der Schale geriebene durchschnittene Mandeln, man leert die Masse in einen Wirbling & rührt so lange, bis sie erkaltet ist. Nach & nach fügt man 4 Dotter, 4 Klar Schnee, 6 dkg Mehl & einen Teel Backpulver hinzu. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichenes Blech gegeben mit Ei bestrichen & mit Kirsch geschn. Mandeln bestreut. 15/20 Min. Backzeit. Tags vorher backen mit Schlagobers servieren.

Chokoladeschnitten

7 dkg Butter, 4 Dotter, 7 dkg Zucker, 2 Tafl Chokol, 2 Klar Schnee, & 7 dkg Mehl einen flaumigen Teig rühren, auf bebrichenes Blech Masse messerrückendick aufstreichen, gebacken in die Hälfte schneiden, mit gezuckerten geschlag. Obers füllen, & in Schnitten schneiden

Chokolade Torte aus 2 Blätter

4 Ei schwer Zucker, 4 Dotter, 1 ganzes Ei, 3 Ei schwer weiße geriebene Mandeln, Schnee von 4 Klar & 1 Eßl Mehl, werden zu einer flaumigen Masse verrührt, in 2 Blätter gebacken & mit folgender Masse gefüllt.

10 dkg ger. Chokol. & 2 Kaffl Kumo oder Maraschino, 2 Dotter, 2 Kaffl Zucker

Torte mit Choco glasur überziehen

Chocoladbiscuit

4 ganze Eier werden mit 28 dkg Zucker verrührt, dazu gibt man 4 Tfl geh. Chok. 28 dkg geschälte gestiftelte Mandeln, 28 dkg Mehl. In einer gebutterten Form (gestaubt) nach dem Erkalten mit Choco Glasur überziehen.

Chokolade torte mit Marzipannüsse aus 3 Blätter

8 Dotter, 14 dkg Zucker 7 dkg ungeschälte feingehackte Mandeln. 14 dkg Chok. 2 dkg Mehl 6 Klar Schnee. Diese Masse wird in einer viereckigen Form in 3 Blätter gebacken & mit folgender Creme gefüllt.

Creme: 4 Dotter 14 dkg Zucker, 4 Eßl Wasser werden über Dunst dick geschlagen,

Dann kommen 5 dkg Chokol dazu & es wird
stange gerührt, bis die Creme dick ist. Das
Rühren wird dann bis zum Erkalten fortgesetzt,
worauf man die Masse mit 10 dkg abgeriebenen
Butter vermengt. Die Torte wird mit Chokol glasiert,
& mit Marzipanrosen verziert.

Marzipanrosen = Man stößt 14 dkg geschälte getrockn.
Mandeln & verarbeitet sie mit einem Eiklar
& 14 dkg Zucker zu einem Teig, den man
in 3 Teile teilt. In einen Teil mengt
man 1 Tafl Chocol. Nachdem beide Teile
in eine Kuchform gedrückt sind schneidet
man sie mit einem Messer glatt, bestreicht
den weißen Kern mit & drückt ihn in die
dunkle Schale. Die Rosen werden an einem
dunklen Ort getrocknet.

Linzertorte

1/4 kg Mehl, 1/8 Butter, 20 dkg Zucker, 1/2 Citrone Saft & Schale,
2 ganze Eier, Prise Salz zusammen kneten, den Teig in
2 Teile. 1 Teil größer, den 2 Teil für Gitter, mit Marmelade
oder Obst füllen, 1 Stunde backen. Vorgabt ist die Torte besser

Linzertorte 1/4 kg Butter, 1/4 kg Mehl 1/4 kg Zucker 1/4 kg Mandeln
gut 2 Dotter auf dem Brette gut verarbeiten, die Hälfte
Teig gibt man in die Form, bestreicht mit Marmelade
von anderem Teil Gitter machen, mit Eiweiß bestreichen,
1 Stunde langsam backen.

Linzertorte

gut 2 dkg Butter 2 dkg Zucker 2 dkg Mehl 2 dkg Mandeln, 2 Kaffalöffel
1 ganzes Ei, 1 Dotter, 2 Nelken, Prise Zimt, 1 Tafel Chocol.
in der Tortenform 3 Teile geben & 1 Teil für Gitter
lassen. Füllen mit Kirschenfleck, oder Marmelade
das Gitter darüber.

Linzertorte

14 dkg Butter, 3 Dotter, 1 gekochtes passiertes Dotter 14 dkg
geriebener Mandeln, 12 dkg Zucker, Saft & Schale einer
Citrone, 14 dkg Mehl & den Schnee von 4 Eiern

Linzertorte

28 dkg Butter gut abtreiben, 14 dkg Zucker 1/2 Stunde rühren,
28 gesiebter Mandeln, 4 Dotter etwas Zimt, Nelken, Citronen
schale Saft einer Citrone, 14 dkg Mehl beiteln einmischen & Schnee
von 4 Eiern; in eine mit Brösel ausgestreute Form zur
Hälfte anfüllen 2 Tafeln geriebenen Chocol darüber streuen
den Rest darauf geben & 1 Stunde backen

Linzerteig 20 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 7 dkg Mandeln 2 Dotter
bisschen Citronensaft & Schale

Glasur dazu: 1 Tfl Ohre erweicht, mit kurzer Butter im
Rohre erwärmen, Formen & Ecken der Backerei
in diese Tunke eintauchen

Linzerteig als Torte oder für kl. Bäckereien

14 dkg Butter gut abreiben, 6 hartgek. Dotter, ganz 1 dkg Zucker, 2 ganze Eier, Citrone Saft Schale. 14 dkg Zucker, 14 dkg Mehl, 28 dkg gem. Mandeln, kleinen Zimt, Nelken

Linzertorte (Königsberger)

30 dkg Butter, 30 dkg Zucker fest abreiben, 2 ganze Eier, 2 Dotter, 1/2 Citr. Schale, 30 dkg Mehl, 30 dkg ungeschälte Mandeln. Die Hälfte des Teiges in die gut ausgeschmierte Form, mit Marmelade bestreichen & von dem anderen Teil Gitter machen

Linzerteig

gut 1/4 dkg Butter, 1/4 kg Mehl, 4 gekochte ganz. Dotter, 1 rohe Dotter, 8 dkg Mandl, 12 dkg Zucker, Citronenschale

Linzertorte

14 dkg Butter, 14 dkg Mehl, 12 dkg Zucker, 2 Dotter, 2 Löffel Rahm, Citronenschale, mit dem Messerdarchschneiden in 4 Blätter backen, Marmelade füllen

Linzertorte

sehr gut — 1/4 kg Butter 20 Minuten rühren, Citronenschale,
1/4 kg Zucker 15 " " von 1/2 Citrone Saft
4 Eier jedes 4 " rühren
zuletzt 1/4 kg Mehl 10 " " Marmelade Kirschlaufend
1 Stunde langsam backen obenauf darüber Gitter

Linzertorte

14 dkg Butter mit 14 dkg Mehl abreiben, 3 hartgek. ganz. Dotter, 14 dkg Zucker, 14 dkg mit den Schalen fein geschnittene Mandeln, Zimt, Nelke, 1/2 Citrone Saft, alles mit den Händen gut kneten & 1 Eiweiß Dotter mit dem Messer beimengen. 3/4 Teig in den Tortenreif, mit Marmelade bestreichen, Gitter darüber, mit Dotter bestreichen, 1 Stunde Backzeit.

Kaffeetorte

gut 25 dkg Zucker, 7 ganze Eier 1/2 Stunde rühren, dann 25 dkg Mandeln, 30 feinst gemahlene Kaffeebohnen, Vanille, langsam backen

Kaffeecremetorte

s. g. Man schlägt 5 Eiweiß Schnee, vermischt ihn mit 16 dkg gerösteten & geriebenen Haselnüssen, 25 dkg Zucker & den Saft einer 1/2 Citrone. Die Masse wird in 3 Blätter gebacken, diese mit einer Creme nach folgendem Recept bestrichen & das oberste glaciert oder mit geschälten gehackten Mandeln bestreut

Creme 5 Dotter, 1/8 l schwarzer Kaffee, 10 dkg Zucker werden über Dampf zu einer Creme bis zum Dickwerden geschlagen, dazu 1 Tafel ger. Butter, & dann kalt weitergeschlagen, dann werden 10 dkg Butter abgetrieben & die Masse dazugerührt.

Kaffeetorte

ganz gut — 4 dkg Butter, 1 Ei, 1 Dotter, 10 dkg Zucker werden gut gerührt, dann gibt man 1/8 l gesiebten schwarzen Kaffee, 18 dkg Mehl, 1/2 Backpulver, in Torteneisen mit Creme füllen.

Kaffeetorte

28 dkg Butter flaumig rühren, 28 dkg Zucker, 4 Dotter, 4 ganze Eier, 28 dkg Mandeln, 5 dkg feingest. Kaffee, 3 Kaffeelöffel feine Pfeffer etwas Zimt, Schnee 4 Eiweiß & Citronenschale, 2 Teile backen, füllen & mit Glasur decken.

Kaffeetorte

28 dkg Zucker, 28 dkg Mandeln, 3 ganze Eier, 6 Dotter, gut verrühren, 6 dkg feinst gebrannt feinst ger. & geck. Kaffee, 1 Hanndtoll Brösel, Vanille & Schnee von 5 Eiern. 3/4 Stunden im Tortenreif backen, ausgekühlt gestürzt & mit Glasur überzogen (eventuell mit Creme füllen)

Glasur = 1/2 Oberlasse sehr. Kaffee wird mit Staubzucker dickflüssig gemischt, & 1/2 Stunde auf gelinder Wärme stehengelassen. eventuell mit Schlagobers die Torte verzieren

Mokkatorte

Sehr fester Schnee von 7 Eiern wird leicht mit 20 dkg geschälten ger. Mandeln & 20 dkg Vanillezucker verrührt. Aus dieser Masse 3 Platten backen, auf jede Platte untenstehende Fülle streichen & aufeinandergelegt

Fülle 1/8 kg Butter 1/2 Stunde rühren, nach und nach 3 Dotter, 1/8 kg Vanillezucker & zuletzt tropfenweise 3 Eßl starken Mokka. Oben wird die Torte mit Spritzlage verziert

Feine Moccatorte

21 dkg Zucker werden mit 7 Dotter gut abgerieben dazu kommen 21 dkg ger. Nüsse zuletzt der Schnee von 7 Eiern; in 2 Blätter backen goldgelb, dann bereitet man aus 15 dkg Butter, 15 dkg Vanillezucker, 4 Dotter, die man sehr gut abreibt, eine Creme, der man zuletzt 4 Eßl sehr starken Mokka beimengt, bestreicht die Platten & gibt obenauf Chocoglasur

Kaffeetorte

4 Dotter, 5 Eßl Zucker gut abreiben, 5 Eßl Mehl, 2 Eßl starken Kaffee, 1/2 Kaffeelöffel Backpulver, Schnee von 5 Eiern

Fülle: 18 dkg Butter mit 15 dkg Vanillezucker, 3 Dotter 1/2 Stunde rühren, dann unter fortwährendem Rühren noch 3 Eßl Kaffee dazu.

Kaffeecremtorte

Heim

Teige zuerst Torte machen von: 8 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 10 dkg Mehl, 3 Dotter, 3 Schnee, 1/2 Limonenschale, 1 Stunde backen, nachdem kurzen in Blätter schneiden, & füllen

Fülle: 10 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 2 Dotter, Moccaaroma, Kaffee (schwarz) & Vanille. Torte füllen, obenauf Spritzlage

Mokka Torte

6 Eiklar mit 25 dkg Zucker, stark zu schlagen bis es dick ist; 25 dkg Haselnüsse reiben, fein mahlen, 15 Stück fein geriebene Kaffeebohnen in 2 Blätter backen

Klar Vormittag

Fülle = 1/8 kg Butter, 3 Dotter, etwas schwarzen Kaffee, Zucker nach Geschmack, 1/2 h rühren, kalt stellen.

Pischinger Torte Masse für 12 Platten (Lieblingstorte von Prof. Jaeger Steiner ohne Plattenolne Zuckerfülle backen)

1/4 kg Butter, 5 Dotter, 1/4 kg Zucker, 1/4 kg ger. Choc. 18 dkg geröstete Haselnüsse zum röstend. H. nimmt man von dem 1/4 kg Zucker (dann Kaffee) Platten füllen, aufeinandersetzen & oben mit Glasur (Kommandl ohne 1 ein)

Sattel Torte

1/4 kg Zucker, 1/4 kg rundgeschnittene Mandeln, 1/4 kg rundgeschn. Haselnüsse 1/4 kg ger. Mandeln, 1 Citrone Saft, 10 Schnee. Diese Torte macht man, wenn man einbrichtes Eiweißbl.

Pischinger Torte obiges Recept ist, da man nur 2 Torten (12 Platten) hinzleicht macht, nur eine Abänderung, daß man für 2 Torten weniger Masse nehmen kann

& zwar: 20 dkg Butter ist sehr gut, da die
20 " Zucker Masse für 2 Torten
20 " Chocolade genügt; ist empfehlen
4 Dotter nur immer so gemacht.
16 Haselnüsse bis grilagiert mahlen

Zu Winter 5 Dotter, da alles durch Kälte zu fest ist (Butter, etc.) mit Sommer genügen 4 Dotter

will man aber ~~[illegible]~~ 2 dicker dann obiges Recept für 2 Torten (12 Platten dünne von Meisl)

Buttertorte

1/4 kg Butter sehr flaumig abreiben, 6 Dotter, 1/4 kg Zucker, 1/2 Citrone Saft & Schale, bischen Muskatblüte, 1/8 kg Mehl, 6 Schnee. Verschnitten füllen & glasieren.

Ferdinandstorte –

14 dkg Butter 14 dkg Mehl 7 dkg Zucker, 7 dkg Mandeln, 2–3 Dotter abwechselnd auf 3 Blätter, auf Blech backen, füllen & ziehen lassen –

Schnee Torte

8 Schnee 20 dkg Zucker 12 dkg Mandeln 8 dkg Nüsse 8 dkg Citronat leicht vermengt in der Schnee backen

Gerardi Torte –

2 dkg Zucker 2 dkg Mandeln 1/2 Stunde rühren, 4 Brösel, 9 Dotter 2 ganze Eier, 9 Schnee. Chocoladeglasur

Fasching Torte

10 dkg Mandeln mit der Schale, 12 1/2 dkg Vanillezucker, 6 Dotter von 1 Citrone Saft & Schale & 1 Orange. 1/4 Stunde rühren, hierauf vermischen man die Mandeln & 7 dkg Mehl & fügt den Schnee von 6 Eiweiß hiezu, bäckt davon 2 Blätter backen & verbindet diese mit Himbeermarmelade. Die Torte wird mit Marmelade bestrichen & mit gerösteten gehackten Mandeln bestreut. (Vanillezucker 6 Dotter Saft & Schale von 1 Orange 1/4 Stunde rühren, dann die Mandl das Mehl 7 Schnee. Choco glasur

Brot Torte Tags vorher backen wie alle Torten

8 Dotter 1/4 kg Zucker 1/2 Stunde rühren 4 Vanille, Gewürznelke, 4 Tafel Choc. 18 dkg geriebenes Brot, mit 1 Kaffeel Rum, 1 Kaffeel Wasser befeuchtet langsam backen, mit Schlagobers servieren

Unvergleichliche Torte s.g.

21 dkg Butter flaumig abreiben, 21 dkg Zucker, 21 dkg Mandeln, 9 Dotter & den Schnee von 4 Klar, 6 dkg Mehl leicht einrühren & backen lassen, in der Mitte durchschneiden mit Marmelade füllen oder Creme, innen & oben mit Glasur. 2 Tage vorher machen.

---

18 dkg Butter fein abreiben, 18 dkg Zucker, Vanille fein gestoßen, 9 dkg Mandeln geschält & gerieben, 9 dkg Mandeln mit der Schale gerieben, 6 Klar fester Schnee, 18 dkg feinstes Mehl, Butter, 18 dkg ~~Mehl~~ Butter & Zucker gut abreiben, den Schnee dazu leicht einrühren. In der großen Tortenform langsam backen, durchschneiden mit Marillen füllen mit Ribiselglasieren. ~~Ist~~ sehr gut, erst den 3 Tag anschneiden

Creme Torte

16 dkg Butter 6 dkg Zucker 19½ Mehl gut abreiben, Tortenblech eingefettet & backen

Bosnische Torte

15 ner Torte zur Verwendung von Eiweiß

15 dkg Zucker, 15 dkg Haselnüsse zusammen mischen, 6 Schnee hinein verrühren, langsam 25–30 Min. backen mit Marmelade füllen, Chokoladeglasur oder Schlagobers dazu.

Torte mit Marmelade

3 dkg Butter werden flaumig abgetrieben, dann kommen 25 dkg Zucker dazu, 3 ganze Eier, 2 Faserln Butter, 10 dkg geriebene Haselnüsse, 6 dkg Griesel

Nun wird eine Tortenform ausgeschmiert, die halbe Masse kommt hinein, ein Marmelade reicht dick darüber, dann die andere Hälfte der Masse, bei mäßiger Hitze 1 Stunde backen. Marmelade eingemischt

Agneska Torte s.g.

14 dkg Butter, 14 dkg Zucker gut pulvern, dann 3 ganze Eier zuletzt 12 dkg Mehl. 2 Teile machen, in 1 Teil 2–3 Tafel Chocolade w., jeden Teil extra backen, wenn gebacken zusammenmachen, mit feinem Kirschenfleck füllen mit Glasur überziehen. Kann innen mit Creme kommen & verschieden gefüllt & glasiert werden. Lichter Teil oben, dunkler unten

Hanfpreind

3 ganze Eier werden mit 14 dkg Zucker gut gerührt, dazu kommen nach & nach 14 dkg ungeschälte Mandeln, 14 dkg Rosinen 3½ dkg Citronat, 14 dkg Mehl, in einem mit Butter bestrichenen Blech & langsam backen

Obsttorte

5 Dotter 9 dkg Zucker gut verrühren, 5 Eiweiß Schnee, dann 11 dkg Mehl langsam verrühren & in 5 Teile wie Oblaten backen. 5 ganze Eier, 14 dkg Zucker rührt man im Wasserbade bis es kocht & fest ist, dann 14 dkg zerlassene Chokolade verrühren. wenn es kalt, gibt man 14 dkg abgeb. Butter dazu, alles gut verrühren, & die Oblaten damit bestreichen.

Napoleon Torte

(Frühlingsbeg.) 28 dkg Butter mit 28 dkg Zucker flaumig rühren, 7 Dotter hineinrühren, 1/2 Lit. Sahne, 2 Pers. Zimmt, 4 Gewürznelken, 6 dkg gehackte Citronat, Vanillegeschmack. Dann läßt man 1 Tafel Chokol. weich werden, zieht ihn, bis erkaltet, in die Masse geben. dann nimmt man 28 dkg ungeschälte geriebene Mandeln auf 2x in die Masse dann kommen von 7 Eier Schnee, 10 dkg Mehl, dann die 2te Hälfte der Mandeln

Glasur

1/8 kg Zucker mit 2 Eßl Wasser spinnen, 2 Tafel Chokol. weich werden lassen, gut verrühren & den gesponnenen Zucker tropfenweise hinein & zum Schlusse noch ein nußgroßes Stück Butter hinein. Glasur erst vor Gebrauch der Torte machen

Pranzentorte

Frühlingsb. Man nimmt 14 dkg geschälte ger. Mandeln die mit 1/2 Pranzenwasser befeuchtet sind & gut verrührt werden, von 1 Pranze die Schale dann 22 dkg Zucker mit 2 Eßl Wasser 2 Minuten kochen, & kochend über die Mandeln schütten, bis es zugekühlt ist, rühren, man 2 ganze Eier, 6 Dotter nach einander hinein. das ganze 3/4 Stunden rühren, zum Schluß 9 Klar Schnee & 1 oder 2 Handvoll Semelbröseln 3/4 Stunden langsam backen. auf die erkaltete Torte kommt verdünnte Marillenmarmelade & 8 dkg grob gehackte & geröstete Mandeln darauf gestreut.

Merana Torte v. g.

14 dkg flaumig abgetriebene Butter mit 14 dkg Zucker, 3 Dotter, 14 dkg ungeschälte ger. Mandeln 1 Tafel ext. Chok., 3 Schnee. Nach Geschmack füllen oder glacieren.

Macronen Torte

Zahn 1/4 kg Zucker 1/4 kg geschälte gestoß. Mandeln, 4 Schnee Citrone Saft, 1 Stunde in lauer Rohrein 10 Blatte backen

Vanille Torte ohne Ei

Man macht einen Teig von 2 dkg Butter, 10 dkg Mehl, 10 dkg Zucker mit 1/4 Schote Vanille, 10 dkg feingeriebene Mandeln. diesen Teig treibt man 3 gleich großen Blättern aus. bestreut einen davon mit Zucker & Mandeln. Wenn sie gebacken sind bestreicht man die beiden anderen Blätter mit Eingesottenem setzt das Blatt mit Mandeln & Zucker obenauf.

Winter Torte

15 dkg Butter, 15 dkg Zucker, 15 dkg geschälte, feingeriebene Haselnüsse, & 15 dkg Mehl verarbeitet

zu einem Teige, den man ausrollt. Man schneidet davon 3 gleich große runde Blätter & bäckt sie auf einem nur ganz wenig bestrichenen Backblech. Die geb. gerösteten Blätter werden mit Schlagsahne & indem man geschälte feingeh. Haselnüsse & Vanillezucker mischt, bestrichen aufeinander gesetzt, oben & ringsum mit Schlagsahne bestreichen (1/4 l) (Früchte pflegen) Auf den Platten pro Schlagsahne gemischt mit Nüssen kommt, nimmt man 8 dkg Vanillezucker 1/8 kg Haselnüsse)

Griestorte

4 Dotter, 15 dkg Zucker, Saft & Schale einer 3/4 Zitr. 1/2 Stunde rühren, dann 5 dkg geschälte fein gehackte Mandeln, 10 dkg Gries mit 4 Schnee leicht einmengen, & mit Zucker bestreute Tortenform backen, erkaltet mit Marmelade streichen & Spritzglasur darüber

Griestorte 20 dkg Zucker, 4 Dotter, 1/2 Stunde rühren, 8 dkg Mandeln, 5 dkg Gries, 1/2 Zitrone Saft & Schale, 4 Schnee 1 Stunde langsam backen.

Griestorte 7 Dotter, 1/4 kg Zucker 11 dkg Gries. 9 dkg Mandeln von 1 Zitrone Saft & Schale zuletzt Schnee. immer ein wenig Schnee, ein wenig Gries einrühren, 1 Stunde backen.

Griestorte 6 Dotter, 20 dkg Zucker abreiben, von 1 Zitrone Saft & Schale, 30 Stück geschälte gemahlene Mandeln, 10 dkg Gries 6 Schnee.

Griespuwerstolen

15 dkg Gries, 1/4 l Milch, 4 dkg Zucker, etwas Vanille 6 dkg Butter, 3 Eier den Gries kocht man mit Butter & Zucker, läßt ein wenig kalt werden dann kommen 2 Dotter, 2 Schnee dazu verrühren, formt Würstchen davon die man in einem das mit wenig Wasser vermengt wird, rollt, ebenso in Brösel rollen & in Schmalz herausbacken, nach Belieben verzieren.

Kastanientorte

4 Dotter werden mit 14 dkg Zucker 1/2 Stunde flaumig gerührt & mit 8 dkg geriebenen Cakes vermengt. Von 4 Klar den festen Schnee & 2 dkg gekochte passierte Kastanien darunter gemengt. Diese Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, 3/4 Stunden langsam gebacken, die Torte erkaltet, durchschneiden, füllen und mit Chocoladen überzogen. Füllen nach Belieben eventuelle Creme = 7 dkg Butter flaumig rühren mit 15 dkg Zucker & 1-2 Dotter & Vanille vermengen. Zum Rühren der Torte gebe man noch ein Stückchen Vanille das man vor dem Schnee herausnimmt, vor dem Schnee die Kastanien einrühren aber der Schnee muß schon geschlagen sein.

Mohnkremetorte 25 dkg gemahlener Mohn wird mit 1/4 l Wein befeuchtet; inzwischen treibt man 12 1/2 dkg Butter mit 8 Dotter & 25 dkg Vanillezucker flaumig ab fügt den Mohn & den Schnee von 8 Klar hinzu, läßt die Torte langsam backen.
Fülle: Aus 3 Eidotter, 1/2 lt Milch, 3 dkg Mehl, 3 dkg Vanillezucker gibt man eine dicke Creme, womit die erkaltete, durchschnittene Torte gefüllt wird, auch oben wird sie mit der Creme zierlich bespritzt & mit feingehackten Pistazien bestreut

Mohntorte
21 dkg Butter, 27 Vanillezucker sehr flaumig abtreiben, 21 dkg Mohn, 10 dkg Mandeln, 8 Dotter, 8 Schnee

Orangentorte
7 Dotter & 6 Eischnee Zucker den man an Orangen & Citronen abgerieben hat werden zuerst allein abgerührt dann streicht man langsam 2 Eischnee geschmolzene gut abgeschäumte Butter, 3 Eischnee Bisquitmehl oder gewöhnliches feines Mehl & den Schnee der 7 Eier damit ab, legt daraus 2 Tortenblatter backen, aus kühlen, befeuchtet man dieselben reichlich mit einer Mischung von Maraschino oder Rum mit Orangensaft, bestreicht das 1 Blatt mit Orangenmarmelade oder Creme, stürzt das andere darüber & überzieht die Torte mit folgender Glasur

Glasur = 24 dkg Zucker mit Orangensaft (Geschmack) werden mit 2/10 l Wasser zum Spinnen gebracht, dann mischt man den Saft von einer 1/2 Orange & Rum nach Geschmack dazu, rührt die Glasur bis sie etwas erkaltet ist & gießt sie rasch über die Torte auch mit Schlagobersanstatt der Glasur ist sehr gut.

Cremetorte mit Cremefülle s. g.
8 Dotter 1/8 kg Zucker abtreiben, dann 1/8 kg Mandeln gerieben, 3 Tafeln erweichte Chokolade dazu & 8 Schnee
Cremefülle 1/8 kg Butter mit 3 Eßl Zucker gut abtreiben, dazu 3 Dotter, 3 Tafeln erweichte Chokolade & 6 Kaffl starken schwarzen Kaffee sehr gut abtreiben, die Torte wenn sie kalt ist, durchschneiden & füllen, obenauf kann man selbe auch verzieren mit der Creme dünn streichen & feine Grillage darüber geben oder mit der Creme spritzen. Tag vorher backen)

Rosperlcreme Torte s. g.
7 Dotter werden mit 18 dkg Zucker gut abgerieben, dann 10 dkg Mehl, 7 Schnee & 1/2 Päckchen Backpulver

/

ist sehr gut & kann zu allem verwendet werden auch als Fülle zu Torte

Papperlcreme =

Von ½ lt. Milch wird ein wenig weggenommen & 2 Eßl. Mehl hineingerührt, die andere Milch läßt man kochen & das Mehlwasser hineinkochen & rühren bis es dick wird, dann kalt stellen. ⅛ kg Butter, 3 Dotter, ⅛ kg Zucker mit Vanille gut abtreiben, dann mit dem Mehlkochen sehr langsam rühren & die Torte füllen & auch oben mit Creme bestreichen & mit Spritzlinge bestreuen.

Jede Creme muß etwas früher gemacht werden & kalt gestellt werden

bei ½ Masse genügt 1 Dotter, das Brandl zu wenig ist.

Kastanientorte

(3/4 kg Kastanien) 16 dkg Zucker, 6 Dotter rühren, 3 Tafeln ger. Choko. 2 dkg passirte Kastanien, 6 Schnee. Kastanien, Choko. Schnee zugleich einrühren. in 3 Blätter backen.

Fülle = 1 Seidel Milch mit den übrigen Kastanien aufkochen, unterdessen 15 dkg Butter mit 15 dkg Zucker abtreiben & die ausgekühlte Masse hinein, die Blätter damit bestreichen, obenauf Glasur.

Glasur = 15 Würfel Zucker, 2½ Tafeln Choko. ⅛ l Wasser, 1 Stückchen Butter gut verkochen, über die Torte gießen, die Butter zuletzt geben, wenn man es zum Feuer abnimmt, gut verrühren & dann über die Torte geben.

Mürbe Teigtorte

15 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 5 dkg zer. Mandeln, 1 ganzes Ei, & 1 Dotter gut verarbeiten, den Teig auf 3 Teile, 1 Teil in die Form, Apfelpuré darauf, den 2 Teil darauf, Apfelpuré darauf & aus dem 3 Teil ein Gitter & langsam backen.

Dobostorte

5 Dotter, 9 dkg Zucker gut verrühren, von 5 Eiern Schnee, dann 11 dkg Mehl langsam verrühren und in 5 Teile wie Platten backen. 5 ganze Eier 11 dkg Zucker rührt man im Wasserbade bis es kocht, & ist es fest, dann 14 dkg zerlassener Choko. verrühren, wenn es kalt ist gibt man 14 dkg abgetriebene Butter dazu, alles gut verrühren, die Platten damit bestreichen & oben auf Glasur.

Citronentorte

5 Dotter werden mit 2 dkg Zucker, ½ Stunde lang abgetrieben, dann kommen 2 dkg feingeriebene geschälte Mandeln, Saft & Schale einer Citrone hinein & 4 dkg feingeriebte Semelbrösel hinein, dazu der festgeschlagene Schnee der 5 Eiweiß & 1 Kaffeelöffel Backpulver gemischt, das Ganze in die Tortenform gefüllt & mäßig heiß backen. Nachher Tag in 2 Blätter geteilt & füllen & mit Überguß versehen.

Fülle: 10 dkg Butter flaumig rühren mit 7 dkg Zucker & 2 Eßlöffel Rum vermengen.

Überguß: Citronensaft & Schale & den nötigen Zucker über die Torte & selbe kalt stellen.

Indianertorte

6 Eier mit 14 dkg Zucker schaumig schlagen, 14 dkg milder Schale ger. Mandeln 14 dkg ger. Nüsse, 3 dkg Kipfelbrösel, alles gut unter das gut geschlagene Eiweiß Zucker machen, die Masse in Tortenform backen, ausgekühlt 2x durchschneiden & mit Obersschaum füllen kalt stellen, obenauf Oberschaum oder als Überzug 3 Tafeln ger. Chokol. 1 Löffel Zucker, 1 Löffel heißes Wasser dick einkochen, vom Feuer weg 2 dkg Butter darunterrühren, kühl überziehen. Die Torte mit Überguß kann innen und oben mit Schlagobers und Marmelade gefüllt werden.

Cacao Torte oder Kuchen 20 dkg Mehl 15 dkg Zucker 1 Ei, 1 Paquet (10 dkg) Backpulver, 8 dkg Butter, 5 dkg Cacao 4 Gl. Milch

Cacao Erdäpfeltorte 5 dkg Butter, 4 dkg Cacao, 20 dkg Zucker, 2 Dotter, ½ Kinegetortenbacker ganz gut: Stunde rühren, dann 25 dkg gekochte passierte Kartoffeln, ½ Paquet Backpulver, 2 Schnee, 4 Std. backen. Obenauf mit Marmelade bestreichen & mit gehackten Mandeln bedrenen oder mit Cacoglasur

Billige gute Torte 6 dkg Butter werden abgetrieben dazukommen 1 ganzes Ei, 2 Eßl Zucker, 1 Löffel Rum, etwas Citronenschale, ½ Paq. Backpulver, dazu rührt man dann 3-4 Eßl Milch, zuletzt 25 dkg Mehl davon 2 Blätter ausrollen mit Äpfel oder Marmelade füllen, 30-40 Min. Backzeit. Anstatt Marmelade kann Hirschenfleisch, oder Tafelenzunge, gut kann auch ein Fleischgemischt werden & dann in kleine Stücke geschnitten werden.

Erdäpfeltorte 24 dkg gekochte ger. Erdäpfel, 15 dkg Zucker, 3 Dotter 3 Schnee 3 dkg Mandeln, Vanillegeruch, 3 Messerspitzen Backpulver

Zuerst Zucker, Dotter abreiben, bis klare dicklich, dann die Kartoffeln & alles nacheinander, hell backen; warm oder kalt gleich gut.

Erdäpfeltorte besser 4 Stück Schnee werden festgeschlagen, dann kommen 4 Dotter dazu, 10 dkg Zucker mit Vanille, 18 dkg gekochte passierte Kartoffeln, 5 dkg feingeriebene Haselnüsse, die Schale 1 Bitterne, dies alles wird vorsichtig unter den Schnee gemengt & in einer geschmierten Form ¾ Stunde gebacken.

Weihnachtstorte 5 dkg Butter werden mit 3 Dotter & 1 Löffel Honig gut verrühren dann gibt man 30 dkg Mehl, 15 dkg Kristallzucker, den man in ¼ l Wasser aufgelöst hat, sowie 1 Paquet Backpulver & den Schnee dazu, backt sie in Tortenform. Nachsten Morgen 2x durchschneiden, den mittleren Teil in Punsch essenz oder Rum mit Zuckerwasser verdünnt mit Citronensaft gesäuert) eintauchen. Die Torte mit Marmelade oder Obstfleid zusammenkleben, obenglasieren.

Torte ohne Namen 4 Dotter, 7 dkg Butter, 18 dkg Zucker, 1 Löffel Cacao, 2 Tafel Chocol. 15 dkg Haselnüsse, ¼ l Milch (geschlagen) 1 Löffel Brösel 2 Löffel Mehl, ½ Citronensaft & Schale, ½ Backpulver, Schnee Choco Überguß.

Puddingtorte Namen

7 dkg Zucker, 5 dkg Butter gut abreiben, 4 Dotter, 10 dkg Mandeln mit der Schale gerieben, 1½ geweichte gut ausgedrückte Semmeln, Schnee. Form mit Butter ausschmieren, ¾ Stunden kochen, mit Choco oder Vanillecreme servieren

Erdäpfeltorte 9 Dotter 14 dkg Zucker, 14 dkg Mandeln, 2 dkg Cr. gekocht, geschält & passiert, ½ Citronensaft & Schale, sodann Schnee, Zucker, 2 Dotter, Citronenschale ½ Stunde rühren, ¾ Stunde backen. Mit Weinschaum servieren

Fülle Apfelmus: 3 kg Äpfel, bröckl. Marmelade, Zucker, Zitronenschale, 1 Weiche die man dann heraus nimmt, aus Mehl, Eier, erst zugetan, Semmelbröseln, weich kochen, öfters umrühren & mit Mixer zerkleinern.

Apfeltorte 4 dkg Butter, 1 ganzes Ei, 10 dkg Zucker, 1 Bagnet Backpulver, von 1 Kitrone Schale & etwas Saft, gut abtreiben, dann 20 dkg Mehl & am Brett fest abarbeiten in 3 Teile teilen, Tortenblätter groß auswalken, jeden Teil extra backen mit Apfelmus füllen, aber erst den nächsten Tag. Früh jedes Blatt füllen, zusammensetzen, (obenauf eventuell Gitter) & mit Zucker bestreuen.

mit Gitter & Fülle

Mohnstrudel 6 dkg Zucker werden mit 1/4 l Wasser & einigen Löffeln Milch gekocht, dann gibt man 16 dkg gemahlenen Mohn dazu, nebst Zimt, Zitronenschale & ein bißchen Weiche & läßt alles zusammen gut verkochen. Einen gewöhnlichen Strudelteig, bestreicht selbe mit Butter, füllt & rollt & bestreicht & bäckt ihn.

Erdäpfel Zwichtel 25 dkg Mehl, 25 dkg pass. gekochte Erd., 15 dkg Zucker, 5 dkg Butter, 1 Ei, 1 Packerl Backpulver, Zitronenschale, zusammenkneten am Brett & messerrücken dick auswalken, in 4eckige Stückchen schneiden, ein bischen füllen & einrollen, das Blech ein wenig ausschmieren & eines nebeneinander legen, leicht backen bei guter Hitze.

Indianer Kapsen 14 dkg Zucker, 6 Dotter sehr flaumig rühren, dann 6 Klar Schnee, 14 dkg Mehl, backen ziemlich warm in einem ausgeschmierten Schnecken Wenn es gebacken ist, wird es ausgekühlt & mit folgender Fülle gefüllt: Fülle = Geschlagener Obersschaum (geschlagen) wird mit 1 Löffel Kaffee vermengt & ein Überguß von Kaffee darüber gemacht.

Kärner Torte 20 dkg Mandeln, 20 dkg Butter, 20 dkg Mehl, 20 " Zucker, 2 Eier, alles gut abkneten. 1 Preßingerl, gestoßene Nelken. 2 Teile in Model, 1 Teil für Gitter lassen, mit Marmelade füllen.

Schwammerl mit Chardeau

Man macht einen schwammförmigen Model in Schmalz sehr heiß, taucht ihn in einen leichten Schmarrenteig von 1 Mdkg Mehl, 2 Eier, etwas Zucker, Salz & lauwarme Milch, fährt mit dem heißen Model in den Teig & sobald sich der Teig an ihn angelegt hat, in das heiße Schmalz zurück & backt ihn schön gelb. Wenn alle Schwammerl gebacken sind, dann füllt man sie mit Chardeau.

Spanische Windtorte auf 2 Eiweiß Schnee nimmt man 7 dkg Zucker. Man schlägt den Schnee am Feuer & zwar nimmt man das Eiklar & gibt den Zucker hinein & schlägt das zusammen am Feuer bis es wenig fest. Dann schneidet man das Model mit Öl & macht daraus 1 Platte. Willst man 2 Platten, so muß man 4 Schnee & 14 dkg Zucker nehmen. Zu Tee mit Schlagobers gefüllt.

Cacaotorte 30 dkg Zucker, 20 dkg Mehl, 5 dkg Cacao, 1 ganzes Ei, 1/4 l Milch, 3/4 Bagnet Backpulver, wird zusammengerührt, in die gut ausgeschmierte Form & backen.

Chokoladekuchen in der Bischofskastenform backen

Grete's Rezept, sehr gut

6 Eigelb, 1 Eßl Cacao 15 dkg Zucker 1/2 Stunde rühren dann 15 dkg geriebene Haselnüsse, dann 6 Eiweiß Schnee, in warmer Röhre backen.

Glasur: 3 Rippen Chokolade, 8 Würfel Zucker in ein wenig Wasser auflösen, wenn es ausgekühlt ist, 3 dkg Butter dazu mengen, warm überziehen ———

zu Mandeltorte mit Rum, Cremetorte etc.

Gute Creme mit Kaffee 1/8 kg Butter mit 3 Eßl Zucker gut abtreiben, dazu 3 Dotter, 3 Tafeln entweichte Chokolade & 6 Kaffl starken schwarzen Kaffee sehr gut abtreiben. Die Hälfte der Masse genügt für innen, die ganze für innen & oben.

Gute Chokoglasur meist verwendet

1–2 Eßl Wasser kochend gibt man 10 dkg Chokol 8 dkg Zucker hinein, rührt bis dicklich ist, gibt seitwärts nur groß Butter dazu & überzieht die Torte damit, streicht mit einem in ~~lauwar~~ mes Wasser getauchten Messer die Glasur glatt. Wenn nötig Masse erwärmen

Kaffeechrocreme

8 dkg Butter mit 3 Dotter gut rühren. 10 dkg Zucker, 2 Tafeln Chokolade, 2 Löffl Wasser, 15 ger. Kaffeebohnen am Herde aufkochen, erhaltet zur Buttermasse dazumischen

Kaffeecreme

10 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 2 Dotter, Mocca-Kaffee & Vanille

Kaffeecreme 18 dkg Butter, 15 Vanillezucker 3 Dotter ½ Stunde rühren & unter fortwährendem Rühren 3 Eßl Kaffee oder dazu

Creme 4 Dotter, bisschen Mehl, etwas Milch 3 Löffl Zucker

Chokoladeüberguß: 3 Tafeln Chokolade reiben, 7–8 dkg Zucker, 1 Eßlöffel Wasser unter fortwährendem Rühren kochen, dann Nußgroß Butter hinein verrühren & gleich auf die Torte streichen, mit in heißem Wasser getauchtem Messer glätten.

Papperlorenze

Kleine Bäckereien:

Kriegsbüsserln: 35 dkg Mehl
35 dkg Rohzucker
2 ganze Eier – 1 Dotter
1/2 Kaffelöffel Zimt, 10 Nelken, 10 Neugewürz
1 Messerspitze Natron
2 Kaffelöffel festen Honig

alles zusammen 1/2 Stunde rühren zuletzt Mehl & Natron

Nußgroße Kugeln formen, Blech mit Wachs beschmieren u. in sehr heißer Röhre backen.

Linzerteigbäckerei:
20 dkg Mehl
5 „ Butter
1/2 Citrone Schale
10 dkg Zucker
1/2 Päckchen Backpulver
1 Eßlöffel Mandeln, enthäutet & gestoßen
von 1 zerspundeten Ei 1 Eßlöffel
2 Eßlöffel Milch
1 „ Rum

einen festen Teig machen, verkneten, Messerrückendick auswalken, Formen ausstechen, diese mit Ei bestreichen, Vistalzucker darauf streuen & 10–15 Min. hellbacken, Blech mit Butter bestreichen.

Ingwerbäckerei: 12 dkg Zucker
2 ganze Eier
viel Citronenschale
1 Kaffeelöffel Ingwer am Herd mit der Schneerute schlagen bis dick ist, bis dies gut ausgekühlt ist, 1 Kaffeelöffl Backpulver & was anfasst Mehl geben, sodann auf Brett & messerrückendick auswalken, Formen ausstechen. Blech mit wenig Butter anschmieren.

oder auch = 2 Eier, 12 dkg Zucker, Citronenschale, 1 Kaffl Ingwer, alles am Rand des Herdes warm schlagen bis es dick ist, bis ausgekühlt, 1 Kaffl Backpulver, so viel Mehl als annimmt, 3 Stunden gespritzt rasten, ausgiebig gut

Ingwer: 1/4 kg Zucker
4 dkg Ingwer
4 Dotter, 1 ganzes Ei
1 Messerspitze Schnellsalz
} 1 Stunde rühren

sehr gut

sodann Mehl so viel es anfasst, auf das Brett geben, stark messerrückendick auswalken, Formen stechen, über Nacht rasten lassen, morgens Blech mit Wachs anschmieren & backen.

Ingwer: 6 Dotter & 1 ganzes Ei
28 dkg Zucker
} 1/2 Stunde rühren

gibt dann 20 dkg Ingwer & 1 Messerspitz Hirschhornsalz & 28 dkg Mehl Salz zu Teig auswalken, Formen ausstechen, in ein mit Wachs bestrichenes Blech 3 Stunden rasten lassen.

Topfen Kipferln: 20 dkg passierten Topfen
20 dkg Butter
20 dkg Mehl, bunte Citronenschale
bischen Salz zu einem Teig verkneten

2 Stunden im Eiskasten rasten lassen, dann auswalken 4 eckige Stückeln rollen, mit Marmelade bestreichen & Kipferln rollen. Goldgelb backen. Blech nicht bestreichen.

Kipferln ohne Ei: 14 dkg Butter
7 dkg Zucker
10 dkg gepützte gestoßene Mandeln
1/4 kg Mehl zu einem Teig verkneten, 1/2 Stunde rasten lassen, sodann Rollen machen wie zu Erdäpfelnudeln & Kipferln formen. Blech nicht bestreichen, hell backen. & kann man außer dem Backen mit vermischten Ei leicht bestreichen & nach gebackten gepützten Mandeln bestreuen

Chokolade Bisserln: 3 Dotter & 14 dkg Zucker 1/2 Stunde rühren, sodann 14 dkg mit Schale geriebene Mandeln
14 dkg erweichte Chokolade

auf Oblaten Bisserln backen oder auf ganzer Oblate geben & nachher schneiden

Kleine Bäckerei I 4 Dotter & 14 dkg Zucker rühren
sodann 14 dkg mit der Schale ger. Mandeln
3 dkg Mehl Citronenschale,
sodann aufs Brett, verschieden Formen, Blech schwach
mit Butter bestreichen

№ II
4 Dotter
21 dkg Zucker
21 dkg Mandeln
etwas Vanillin

№ III
16 dkg Mehl
8 dkg Butter
6 " Zucker
1 Dotter verkneten
& Formen, mit
Chokolade verzieren

Waffeln: 3 Dotter
4 dkg Butter
10 dkg Mandeln
2 Tafeln Chokolade die ganze Masse
in ein Blech, backen, mit Marmelade
nachher bestreichen, in 3–4 Teile schneiden
dann schief Stücke schneiden & mit
gehackten Mandeln bestreuen []

Kakes: 1 kg 16 dkg Mehl
1/2 kg gesiebten Zucker
12 dkg frische Butter
1 dkg Natron
3 Dotter
2 ganze Eier
recht viel Vanillegeruch
1/4 l saurem Rahm

Butter, Eier, Zucker, dann Mehl dazu & dann auf dem
Brett durchkneten, dünn auswalken,
Kakesformen ausstechen. Blech nicht bestreichen
es werden beinahe 340 Stück. Beim Backen dabei
bleiben da es rasch geht

Kakes: sehr gut 28 dkg Mehl
12 dkg Vanillezucker
2 Dotter
1 große Messerspitze Backpulver oder Natron
etwas Salz – 1–2 Eßlöffel Milch
ziemlich fester Teig, dünn auswalken.

Bogatschel: z.B. 1/2 kg Mehl, 10 dkg ausgelassene Butter
15 dkg Zucker, 2 Dotter, starke Messersp.
Pfeffer, 1 Messersp. Salz (Mehl, Butter, Zucker zerbröckeln
dann mit den Dottern Teig kneten) mit
einer Mischung schr. Messersp. Citronensäure & 2 Kaffeelöffel Wasser Teig verkneten. Hat man Citrone
nimmt man 1/2 Citrone Saft & Kochendwasser.
Zu einem dickeren Nudelteig auswalken
Kapsen stechen, & mit Gabel durchstechen, &
hellgelb im nicht ausgeschmolzenen Blechboden.
Hat man Gänseschmalz so nimmt man 20–25 dkg feingehacktes Gänseschmalz
anstatt der Butter. Mit frischer Butter genügen
kommen 16 dkg Butter zu der Menge. Gut ist es den
Teig 1 Stunde rasten zu lassen. Hat man Butterkaff
oder das Abgeschäumte von der Butter so nimt man dieses statt Butter

Bäckerei ohne Fett:

25 dkg geriebene Nüsse
24 „ Staubzucker
2 Tafel Chokolade ger.
2 Eßlöffel Rum
2 kleine Eiklar, in einer Schüssel gut mischen, nußgroße Kugeln formen, mit Eiklar bestreichen dann in Kristallzucker wälzen, wenn trocken in Papierschüsseln füllen. —

Mandelkipferl

4 dkg starken Vanillezucker, 14 ungeschälte geriebene Mandeln, werden mit 2 Eiklar Schnee vermengt & Kipferl davon geformt.

Nuss oder Mohnkipferl 14 dkg Mehl, 3 dkg Butter, 1 Löffel Milch, 3 dkg Zucker, 1 Dotter, 4 dkg Germ Kipferl formen mit zerklopftem Ei bestreichen

Haselnussbäckerei 31 dkg Zucker rühren man mit festem Schnee von 2 Eiklar 1/2 Stunde, von 3/4 Citrone Saft & Schale, dann gibt man 21 dkg ger. Haselnüsse dazu, rollt den Teig zu Stangerln oder sonstigen Formen aus, mit Eiweiß bestreichen, langsam backen, mit Kristallzucker bestreuen.

Mandelstangerl oder Bögen. 10 dkg Zucker mit Citronengeruch, von 1 Eiklar Schnee, von 1/2 Citrone Saft & ~~Schale~~ 1/2 Stunde rühren, mengt dann 7 dkg geschälte feingeschnittene Mandeln & 7 dkg stifteln zerschnittene Mandeln bei. Diese Masse legt man auf fingerlange Oblatenstreifen auf jedes Stangerl 3 halbierte Mandeln & kühl backen.

Nussbugerln ~~kalt~~ ohne Fett zu machen

25 dkg geriebene Nüsse, 24 dkg Zucker, 2 Tafel Choko 2 Löffel Rum, 2 kleine Eiklar in einer Schüssel gut mischen, Kugerln formen, mit Eiklar bestreichen & in Kristallzucker wälzen

Mandelbäckerei 28 dkg Zucker, 28 dkg Mehl, 28 dkg Mandeln 28 „ Butter, 6 Eier, 1 Citrone Saft, Formen machen, nach Belieben füllen.

Nussbuerln 16 dkg Nüsse, 10 dkg Haselnüsse, Prise geriebener Kaffee
kochen
16 „ Zucker fest zusammenrühren, 2 Eiklar Schnee leicht darzu, auf Oblaten kleine Buerln in kühler Röhre

Nusskrapfen Von je 14 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 14 dkg
kochen
Zucker & 14 dkg Nüsse, 3 Dotter einen Teig machen, ausrollen, ausstechen, mit Ei bestreichen, langsam goldgelb backen

Schneeverwendung

Nuss Krapfen 3 Eiklar mit 14 dkg Zucker am Feuer solange rühren bis gut verkocht ist, dann 14 dkg grobgehackte Nüsse, 1 Paferl Choko von einer Citrone Saft dazu noch am Feuer rühren, bis dick ist, auf Oblaten kl. Häufchen machen & trocknen lassen.

Zeh

Citron Nuss Stangerl

7 dkg Zucker, 10 dkg Haselnüsse, 10 dkg Mandeln, 1/2 Eiweiß, 1/2 Citrone zu Teig machen, dünn auswalken, Streifen schneiden, glasieren & zwar 1/2 Eiweiß 1/2 Citronensaft, Zucker bis es dick ist.

Zeh

Mandel Kartoffel

12 dkg Zucker, 12 dkg geschälte geriebene Mandeln zu Teig mit 1 Eiklar & 4–5 Tropfen Rum, Kugeln formen, in aufgelöste Choco tunken & in trockene ger. Choko legen, dann 12 Stunden trocknen lassen

Hahn

Nuss Bengel 30 dkg Mehl, 7 1/2 dkg Butter, 5 dkg Zucker, 1 Dotter 1 dkg Germ, trocken im Mehl verreiben, nicht gehen lassen! viel Milch dazu die Kipferln oben mit Dotter bestreichen Die Fülle besteht aus geschnittenen Nüssen mit Zucker, Vanillezucker, Milch aufgekocht

Hahn

Nuss Brösel 14 dkg ger. Nüsse, 12 dkg Zucker, 1 Löffl feine Semmelbrösel, bisschen Citronenschale, 2 Eiklar Schnee auf bestrichenes Blech kleine Häufchen machen & in der Mitte 1/4 Nuss darauf geben. Bei mäßiger Hitze backen

Weinmann

Mandel Choko Kugeln 1/4 kg Choko lade, 12 dkg geschälte & 12 dkg ungeschälte Mandeln, 10 dkg Citronat, alles gerieben, 1/4 Zucker mit 5 Löffl Wasser gekocht, & über die Masse gegossen, durchgemischt, auskühlen & formt solange die Masse noch geschmeidig ist zu Kugeln, die man dann flach drückt so daß sie die Form eines Kameestückes haben & läßt sie an einem kühlen Ort 24 Stunden trocknen

Nuss Bengel 30 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 2 dkg Zucker, 3 Dotter & Dampfel aus 2 dkg Germ werden auf Brett zu einem Teig verarbeitet & wie Butterteig zusammengelegt, 1/2 Stunde rasten lassen. Der Teig mit Nussfülle füllen Kipferln formen, mit Butter bestreichen 1/2 Stunde rasten lassen & dann im Rohr backen

Nussfülle = 1/8 kg Nüsse gerieben, 10 dkg mit 1/8 l Wasser gekochten Zucker, 2 dkg Butter, 2 l Honig gegeben.

Nußkipferl 25 dkg Butter, ebensoviel Mehl, 1 Messerspitze Salz, 2 dkg Germ knetet man mit einigen Löffeln Rahm zu einem glatten Teig, rollt ihn messerrückendick aus, füllt die Kipferl mit nachstehender Fülle = 4 Eßl Honig, 3 Eßl Weißwein, 1 Eßl Rum am Feuer verrühren, dazu mengt man 3 dkg gestoßene Nüsse einige zerstoßene Nelken etwas Zimt, wenig Zucker & verwendet die Fülle überkühlt. (Die Nußkerne erst abbrühen wie Mandeln) Die Kipferln etwas aufgehen lassen, bestreichen mit Eiweiß, mit Zucker vermengtem Eiweiß backen.

Mandelbögen 14 dkg Mandeln werden gerieben, 14 " Zucker wird mit 2 Eiklar vermengt, die Masse stehen gelassen, dann auf Oblaten gestrichen, in Streifen geschnitten auf der mit Butter bestrichenen Bogenform gebacken

Mandelkipferln 1/2 dkg Zucker mit Vanille, 14 dkg ungeschälte ger. Mandeln werden mit 2 Eiklar Schnee vermengt, Kipferln formen, backen

Nußmonde 7 dkg Nüsse, 1 Eiweiß, 12 dkg Zucker, zu einem Teig auswalken, kleine 1/2 Monde ausstechen auf gut bestrichenen Blech backen & Glasur aus 1 Eiweiß & 10 dkg Zucker bestreichen

Mandelstangerl 8 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 21 dkg Mehl, 3 Dotter, Rahm Brettegut verarbeiten, fingerdick auswalken, auf Butterbestrichenes Blech, goldgelb backen.

7 dkg Butter, 11 dkg Zucker, 4 Dotter, 7 dkg geschälte gehackte Mandel gut verrühren, dann 30 dkg Mehl dazu, streicht dasselbe auf die Masse & läßt das schnell backen, dann schneidet man längliche Schnitten.

Choko Busserl 14 dkg Mandl mit Schale gerieben 14 " Zucker, 14 dkg Choko, 3 Dotter auf oblatten Busserln backen

Chokolade Eiskrapfen 1/4 kg Zucker mit 2 Klar & 1 Lit. Rahm Saft zu festem Eis rühren, 3 Tafeln ger. Choko. & 1/4 kg länglich gesch. gerschälte Mandeln dazu, Häufchen auf Oblaten, kühl backen

Chokolade Zwieback 14 dkg Zucker, 7 dkg Mandeln, 3 ganze Eier, 7 dkg Mehl, 7 dkg ger. Chokolade.

Lily's Linzer Torteletten

2 dkg Mehl
21 " Butter
7 " Zucker
2 Dotter
Zitronenschale

Rinderkrapferln auswalken, ein kleines Gitter, bis gebacken in das Gitter Tupfen von Marmelade

Man kann auch die Oblaten nach dem Backen abzupfeln geben, darauf kommt Marmelade, oben Eiweiß auch Marmelade.

Mandelringerln 10 dkg geschälte Mandeln werden mit 10 dkg Zucker fein gestoßen, mit 2 Dotter zu einem Teig verarbeitet, den man messerrückendick aufrollt, zu Ringerln ausstickt, & kühl backen läßt. Je 2 aufeinander mit Schnee bestreichen mit Hagelzucker bestreuen, dann auch backen lassen.

Bischofsbrot

14 dkg Zucker, 3-4 Dotter sehr lange rühren dann der Schnee von 4 Klaar, dann 5 dkg Mandeln der Breite nach geschnitten, 5 dkg Rosinen, 5 dkg Weinbeeren, 5 dkg geschnittene Chokol. & 14 dkg Mehl, langsam backen, am 3ten Tag erst verwenden.

Bischofsbrot

3 Eier Zucker

Teigrest aber etwas schwerer als Brei's mit dabei 3-4 Tr. von Lebzeltnüsse zugemacht worden

3 Eier schwer Zucker gut verrühren, dann 14 dkg geschälte länglich geschnittene Mandeln, 7 dkg feine geschn. Citronat, 7 dkg Rosinen, 4 Stück " " Feigen, Messerspitze Zimmt, 2 Eierlöffel Mehl; die Masse in ein schmales Blech.

Bischofsbrot

Brote 14 dkg Zucker werden mit 1 ganzen Ei & 4 Dotter fein abgetrieben, dann der festgeschlagene Schnee von 4 Klaar sowie 14 dkg Mehl, Handvoll Rosinen, Handvoll Mandeln, etwas Chokol. □ geschn. Citronenschale mit Mehl darunter = mischen & langsam in bebrüt. & bestreuten Blech backen.

Englischkuchen (Bischofsbrot)

Brote (gut) 25 dkg Butter, 25 dkg Zucker, 25 dkg Mehl, 6 dkg Zitronat, 6 dkg Orangenschale, 10 dkg Sultaninen, 10 dkg Rosinen, eventuell schwarze Pflaumen, 10 dkg Feigen, 2 Tafeln Chokol., Citronenschale, Vanille, 3 Löffel Rum, 8 Eier, 8 Eiweiß Schnee. Butter, Zucker & Eigelb gut abreiben, die anderen Zutaten dazu geben, zuletzt Schnee. 1/2 Stunde langsam in der gut gebrühten Form backen. Hälfte der Masse ergiebt 2 schmale Bleche. 2-3 Tage vorher machen

Kipferln 2 dkg Butter gut abgetrieben, 1 dkg abgezogene gestoß. Mandeln, 7 dkg Zucker, Vanille gestrühren, 28 dkg Mehl hinein rühren, hell backen, heiß zucken.

Macaronen 1/4 kg Zucker, 8 dkg gebrühte Mandeln, 2 Eiweiß, Zimt, Citronenschale, kleine Küchelchen auf's Papier

Stadtrenger 14 dkg Grüne, 14 dkg Zucker, 1/2 Liter Kaffeeschale, 1/2 Eiweiß, 3 Eidotter

Mandelschnitten 3 Eier, schwer Mehl, 3 Zucker, 3 Dotter, 1 Eiweiß, Dotter mit den Händen den Teig gut bearbeiten, auf das Blech streichen 2 Finger dick, mit Obst belegen mit feingeschn. Mandeln bestreuen, langsam backen

Vanillekipferln 2 dkg Butter, 10 1/2 dkg Zucker, 28 dkg Mehl, 10 1/2 dkg geschälte ger. Mandeln werden mit 3 Dotter auf dem Brett zu einem festen Teig verarbeitet und demselben ganz kleine Vanillekipferln geformt, die nun auf einem mit Butter bestrichenen Backblech schön gelb backt, so lange sie noch heiß sind in Vanillezucker wickeln

Vanillekipferln 25 dkg Mehl, 2 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 10 dkg geröst. ger. Mandeln

Vanillekipferln 8 dkg Butter, 10 dkg Mehl, 4 dkg geschälte geröst. Mandeln werden mit 4 dkg Zucker gut gerührt, dann in Form von Kipferln langsam hell gebacken, nicht Zucker

Macaroni Feder Schnee von 3 Eiern, dazu kommen 14 dkg ger. Mandeln, 14 dkg Zucker, 1 Tafel Chocolade, aufbrechen, Kipferln

Vanillekipferln ohne Ei 12 dkg Mehl, 12 dkg Butter, 6 dkg Mandeln, 6 dkg Zucker, leicht backen, 2 Wochen in Vanillezucker wickeln

Anis Brot 25 dkg Zucker, 6 Dotter gut verrühren, 16 dkg Mehl, 6 klar Schnee

Pariserstangerln

1/4 kg Zucker, 1/4 kg Butter, ger. Mandeln, Schnee, Eiweiß werden am Brett zu einem Teig verarbeitet, messerrückendick ausrollen, in Streifen schneiden & mit Eiweiß überziehen, langsam backen

Eiweißglasur — 1-2 Eiklar, etwas Citronensaft, mit 1 dkg Puderzucker gut rühren.

Pariserstangerln

25 dkg Nüsse, 25 dkg Zucker, 1/2 Tafeln Chokol, 2 Semmel, 1 ganzes Ei, 1 Dotter auf dem Nudelbrett gut vermengen, dann ausrollen, mit Citronenglasur bestreichen, schneiden, backen

Kindbeutel

In ein Heferl gibt man 1/8 l Milch, mit 10 dkg Butter, viel Salz zum kochen, gibt dann 18 dkg Mehl, rührt so lange bis der Teig ganz glatt ist, bis Brösel ist, gibt man nach & nach 6 Dotter auf Blech mit Mehl bestreuen, formt den Teig mit Löffel auf Blech, langsam backen, Schlagobers füllen

Husarenkrapferln

14 dkg Butter, 21 dkg Mehl, 7 dkg Zucker, 1 ganzes Ei, 2 Dotter, Vanille auf dem Brett verarbeiten, kleine Krapferln formen, in der Mitte eindrücken mit Eiweiß bestreichen & mit Mandeln bestreuen oder mit Kuchenfleisch in die Mitte

Vanille Scheiben (Weinmann) 14 dkg Zucker, 14 " Mehl, 2 ganze Eier 1/2 Stunde rühren über Nacht (12 Stunden) stehen lassen, Blech mit Öl schmieren, bevor in die Röhre auf einen Topf kochendes Wasser stellen. 5 Minuten beim Einheizen in die Röhre schieben.

Vanille Scheiben 14 dkg Vanillezucker werden mit 2 ganzen Eiern 1/2 Stunde gerührt & mit 12 dkg Mehl gemischt. Davon streicht man auf das mit Wachs bestrichene Blech in ziemlicher Entfernung von einander mit einem Kaffeelöffel Häufchen, die man 12 Stunden lang an einem warmen Ort stehen läßt, ehe man sie in gleichmäßig heißer Röhre beiläufig 10 Minuten lang gelb backen. Durch das lange Rasten erhalten die Scheiben schöne Reifchen

Hedwig Schwarz

Anis Bogen (Weinmann) 3 Eier schwer Zucker wird mit 3 ganzen Eiern 1/2 Stunde abgetrieben, dann langsam 2 Eier schwer Mehl dazu gerührt, auf einen bemehlten Blech mit dem Löffel kleine Häufchen machen & oben auf etwas Anis geben. wenn schön lichtbraun gebacken, gleich über einen Rockelöffel biegen.

Kindl (Weinmann) 22 dkg Mehl, 16 " Butter, 1 Eßl Zucker, viel Salz, 2 Dotter, 4 heller Germ (1 dkg) in 2 Löffel Milch eingerührt einen Teig machen 1/2 Stunde rasten lassen, dann dünn ausrollen & in ger. Äpfeln oder Milch od. Nüsse füllen, auf Blech gehen lassen, kühl backen.

Husarenkrapfen

14 dkg Butter mit 17 dkg Mehl, 14 dkg fingeriebene Mandeln, 7 dkg Zucker am Brett lange verarbeiten

Anis Brot 25 dkg Zucker, 6 Dotter gut verrühren, 16 dkg Mehl, 6 klar Schnee langsam backen

Cakes 34 dkg Reismehl, 30 dkg Mehl, 20 dkg Butter 1 dkg Natron, 4/8 l saures
Wermann Rahm, 25 dkg Zucker, 5 Eier, Vanille

Cakes 25 dkg Zucker, 4 ganze Eier, 5 gr Hirschhornsalz, 1/2 Stange feingerieb. Zitronenschale, Vanille 1/2 Stunde rühren, dann 25 dkg Mehl dazu, locker den Teig rühren, arbeiten, ihn gut durch, rollen ihn gut aus, stich Formen aus, in perkenen Blech, backen. Zum Bemachen des Teiges 1 kl Schale Milch dazu

Gute Cakes 34 dkg Mehl, 6 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 1 Kaffl Backpulver, 4 Eßl Milch, dies alles wird zusammen geknetet, so dünn wie ein Nudelteig ausrollen, ausstechen, reichlich backen (Blech nicht bestreichen) es bräunt rasch!

Kleines Gebäck sehr ausgiebig
10 dkg Zucker, 30 dkg Mehl, 10 dkg Honig, 1 Ei, 1 Stückchen Vanille, 1/2 Packchen Backpulver, am Brett zu einem Teig kneten, ausrollen, Formen stechen, auf einen gefetteten Blech backen, mit grob gehacktem Zucker bestreuen, & überkrochen lassen

Kleine Bäckerei
20 dkg Mehl mit 5 dkg Butter, 1/2 Stck Schale 10 dkg Zucker 1/2 Backpulver, 1 Löffl ger. Mandeln, 1 Löffl Rum, 1 Löffl zerspruddeltes Ei 2 Löffl Milch, Blech schmieren. Backzeit 10-15 Min. Je 2 mit Marmelade füllen, in Chocol. tauchen, oder mit Zucker/Vanille bestreuen

Käsestangerln Ausgleichsweise Käse, Butter & Mehl einen Teig machen, rasten lassen, Stangerln am Brett formen, auf ein Fett & bestäubt Blech mit Kümmel & Salz bestreuen, vorsichtig backen.

Lebkuchen 1/4 kg Rohzucker krümen, am Feuer zergehen lassen, 1/4 Glas Wasser dazugeben, dann noch 1x aufkochen lassen & zergehen lassen & noch 1/4 kg Zucker dazugeben, 1/2 kg schwarzes Mehl, alle Gewürze, Nelken, Zimt, Kümmel, Mandeln etwas Rosinen, klengeschn. Feigen, Orangini, Backpulver gutabrühren, zusammengeben, am besten in 2 Rehrücken formen & in eine Briefbackform zum backen da es sehr viel ist

Lebkuchen 4 ganze Eier, 1/2 kl Rohzucker, 2 Kaffl Honig 1/2 Kaffl Zimt Honig, 1/2 Kaffl Zimt, 1 Messersp. Nelken 1/2 kg schwarzmehl, Messersp. Natron

Einfaches Früchtenbrot
Einen Zwetschken, Kletzen, gebrok. Apfel, alles kochen, abseihen, fein schneiden, dann 1/2 kg Mehl 3 dkg Germ, 120 gr Zucker, 1/2 Kaffl Salz, knetet man unter Zugabe von nötigem Fruchtwasser einen festen Teig, der gut gehen muß. Wenn dies der Fall die Früchte darunter kneten, nochmals gehen lassen & dann langsam in 1 1/2 Stunde backen

Lebkuchen 1 Pfd kg Mehl, 10 dkg Zucker, 1/2 Löffl Honig, 1 Ei, 1 Kaffl Backpulver, Zimt, Nelken, dünn auswalken, in rechte Stücke schneiden so lange warm ist (in gut bestreichenen Blech backen) will man einen Glanz haben so kann man nach dem gebacken in der Bröse ist mit Eiweiß oder aufgeschlagenen Ei bestreichen & weiter backen aber rasch abnehmen. Backzeit 15-20 Minuten

Marzipan 5 dkg Butter mit 12 dkg Zucker, Zimt, Nelken, ½ Citrone Schale gut abreiben, dann 2 dkg süße 4 dkg bittere Mandeln mit Schale gerieben, 1 Ei, 12 dkg Mehl hineinmischen, Messerrücken dick ausrollen, viereckige Stücke schneiden, mit Eiweiß mit Mandeln belegen, Blech mit Butter bestreichen.

Lebkuchen

18 dkg Zucker, 29 dkg Mehl, 2 ganze Eier, 2 Nelken, ½ ~~Löffel~~ Citrone Schale, ½ Löffel Zimt (Kaffeelöffel), 1 Kaffeelöffel Natron alles zusammenkneten, nicht zu dünn, ausrollen, mit Formen einstechen, vor dem Backen mit Ei bestreichen, mit Mandeln verzieren, einen Teil kann man beeisen. Citroneneis = ½ Citrone Saft, Eiklar & Staubzucker, 1 Löffel heißes Wasser; die Bäckerei damit bestreichen, das Blech mit Wachs bestreichen

Kokes ¼ kg Zucker, 3 Eier & 6 gramm Hirschhornsalz werden 1 Stunde gerührt, darauf ¼ kg Mehl etwas Vanille & ½ Schale lauwarme Milch beigemengt wird. Der Teig muß 24 Stunden rasten. nach dieser Zeit wird abermals ¼ kg Mehl beigemengt. Der Teig wird Messerrücken dick ausgewalkt, Formen ausgestochen & bei ziemlich starker Hitze auf einen mit Wachs bestrichenen Backblech gebacken.

Vanillerinderln 14 dkg Butter 8 dkg Zucker 19 dkg Mehl 2 Dotter auf Brett schnell zusammenmischen, Messerrücken dick auswalken, mit Krapfenstecher & Zeiten mit Fingerhut ausstechen, immer ein Ringerl auf eine ganze Platte legen, mit Ei bestreichen, mit gehackten Mandeln bestreuen & auf mit Mehl bestaubtem Blech 15 Min backen. Noch warm werden sie mit Vanillezucker bestreut & die Vertiefung mit Marmelade ausgefüllt.

Kastanienkugerln 12 dkg gar. Kastanien, 3 dkg geröst. Haselnüsse 6 dkg Zucker, etwas Mehl, kleine Kugeln formen & im ger. Backrl. rollen.

Topfenkrangerln

½ kg Topfen, 2 Dotter, 2 Löffel Grieß, 2 Löffel Mehl, 2 Löffel Zucker ein wenig Salz, 2 Kleinschnee am Brett Teig kneten, kleine Ringe formen, in Fett ausbacken & mit Vanillezucker bestreuen.

Likörtortelettes

15 dkg Mehl, 9 dkg Butter, 1 Dotter, 5 dkg Zucker, 1–2 Likörgläser, den Teig rasch zusammenkneten & zugedeckt an einem kühlen Ort ½ Stunde rasten lassen. Hierauf teilt man ihn ½ cm dick aus, sticht runde Plätzchen aus, umgibt sie mit 1 cm hohem Rand aus dem Teig, bestreicht mit Likörei & backt sie hellgelb. Man füllt sie dann mit frischen Beeren, zuckert sie gut, stellt sie 1–2 Min. in Ofen.

Mürber Teig 20 dkg Mehl, 12 dkg Butter abbröseln, 1 ganzes Ei, 8 dkg Zucker, 1 Messerspitze Natron, Citronenschale

Mürber Teig 20 dkg Mehl, Citronensch., 5 dkg Zucker, 1 Ei mit Milch, 10 dkg Butter, ½ Backpulver

Creme Kraperln

1 Seidel Wasser mit 8 dkg Butter aufkochen lassen, 14 dkg Mehl hinein glatt rühren, im kalten Teig 4 ganze Eier, etwas Salz mit Vanille Creme oder Papperlcreme füllen

Vanillecreme = 1/2 l Milch, 4 Dotter, 14 dkg Zucker, mit Vanille, 5 dkg Mehl gut im Wasserbade eppendorfer Brodtk. jak.

Kaffeekranzln

25 dkg Butter, 35 dkg Mehl, 3 Dotter, 15 dkg Zucker, 2 Eßl Milch, 3 dkg Kochsalz, klarer Teig zum Bestreichen. Den Teig in 2 Teile den einen mit erweichter Butter zwischen, dann Kranzln formen

Sch. Butterkrapfen s. g. mit Thea anstatt Butter

14 dkg Butter abreiben, 17 1/2 dkg Mehl, 8 1/2 dkg Zucker, Kandiszucker gestoßen geschälte Mandeln, Kugeln machen, eindrücken mit Dotter bestreichen.

Kleine Topfenbäckerei s. g. auch ohne Zucker geht dann mehr in d. Höhe

15 dkg Butter, 15 dkg Mehl, 15 dkg pass. Topfen, Zucker 3 Stunden rasten lassen, auswalken, füllen

Rahm Kipferln

25 dkg Butter, 28 dkg Mehl, 2 dkg Germ, 3 Löffel Rahm, 1 Dotter, 1 Löffel Zucker, Teig machen, 1 Stunde rasten

Mürber Germkipferln

20 dkg Butter, 20 dkg Mehl, 2 Dotter, 1 dkg Germ in kalter Milch aufgelöst, abarbeiten wie Butterteig, rasten lassen

Gateau Teig

14 dkg Butter, 1/2 Stunde rühren mit 3 ganzen Eiern, jedes wird einzeln verrührt. 14 dkg Zucker, 14 dkg Mehl

Butter Küchelln

7 dkg Butter, 10 dkg Mehl, 3 dkg Zucker, von 1/2 Stk. Saft Schale verarbeiten, schadinnauswalken, pfundausstechen, backen, füllen, je 2 aufeinander

Butter Brot

5 dkg Zucker, 7 dkg Mandeln mit Schale, 6 dkg Butter, 10 dkg Mehl, 1 hartes Dotter, 1/2 Tassl Kochsalz geriebene Tassl Schale von 1 Citrone davon wird ein Teig gemacht, dünnauswalken. Rechtecke radeln, leicht backen, glasieren, die Glasur besteht aus: — 1 Dotter, mit soviel Staubzucker, Citronensaft abgenommen, rühren, darüber streichen.

Engländer

4 klar festen Schnee, 20 dkg Zucker, 8 dkg gestiebte & 8 dkg geriebene Mandeln am Feuer rühren bis heiß wird dann 3 dkg Mehl dazu, auf Oblaten backen

Butter Ingwer

2 ganze Eier 1/2 Kaffl Ingwer Citronenschale 12 dkg Zucker am Rande des Herds 1/2 Stund schlagen, bis erkaltet, 1 Kaffl Backpulver & Mehl daß ein weicher Teig wird. In Formen gestochen 3 Stunden rasten lassen (Teig Messerrückendick auswalken, glatt mit Wachs bestreichen)

Heidelberger Schnitten

14 dkg Mehl 3 Dotter 14 dkg Butter, 7 dkg geschälte Mandeln, 7 dkg Zucker zu Teig machen. Aufgezogen Blechanlegen & backen, dann Marmelade darüber & Schnee von 2 Eiweiß Citronensaft & 12 dkg Zucker & wenig Citronenschale

Chocolade Schnitten

5 Tafel Chocol mit 20 dkg Zucker in der Röhre wärmen, abreiben bis keine Spröden sind, dann 15 dkg Butter, 7 Dotter nach & nach ½ Stunde damit rühren, dann 10 dkg Spröden, 7 Eiweiß Schnee aufgezogen Blechanbringen, backen, füllen & immer zusammen legen

Topfenkipferln

½ kg Topfen wird passiert mit 13 dkg Butter gut verrührt, nachher werden 2 Dotter & 2 ganze Eier 10 dkg Zucker ein bischen Salz & Citronen & soviel Semmelbrösel beigemischt, daß man daraus Kipferl formen kann. Eine Pfanne mit Butter ausgeschmiert, Kipferl hineinlegen, mit Butter bestreichen, gelb backen, mit Vanillezucker bestreut

Butteiggerndkipferln

¼ kg Butter, 70 dkg Mehl in 3 Teile teilen. von 2 Teile 1 Strudelteig. in den Strudelteig kommen 2 Dotter, bischen Salz, 1 Kaffeelöffel Zucker, Stückchen Hefe oder sauren Rahm, den anderen Teig hineinwalken, 2x schlagen, 1 Stunde rasten, Kipferln machen, & backen.

Mohnkipferln

Aus 30 dkg Mehl, 1 Ei, 10 dkg Butter, 5 dkg Zucker, etwas Milch, Spritzerl Salz, 2 dkg Germ die man in lauer Milch aufgehen läßt, am Brett einen Teig machen, ausrollen, füllt den zu Vierecken gerollten Teig mit Marmelade, od. Mohn oder Nüsse, formt Kipferln, läßt sie ½ St. aufgehen & bäckt sie dann im warmen Rohr. Tag vorher backen, vor dem Backen mit Eiweiß bestreichen.

Gute Mohnoder Nußbeugel

40 dkg Mehl, 20 dkg Butter, 5 dkg Zucker werden auf ein Brett fein abgerebelt, dann gibt man 1 dkg in ⅛ l lauwarmer Milch aufgelöster Germ dazu & bearbeitet es zu einem feinen Teig, der messerrückendick ausgerollt & in kleine Vierecke gerollt wird, auf jedes 1 Kaffeelöffel Mohn oder Nußfülle, rollt zusammen, formt Kipferln. Gleich mit Butter bestreichen, Kipferln mit aufgeklopftem Ei bestreichen & schön gelb backen.

Mohnfülle ½ l fein gem. Mohn 6 dkg Vanillezucker, in ⅛ l warmer gekocht 2 gr. dent Mohn gerührt, & 2 Löffel Wein dazu.

Nußfülle 12 dkg gem. Nüsse, 3 dkg Brösel, 8 dkg Zucker mit Vanille in ⅛ l Weinessig gekocht, gut verrühren & kochen.

Theebäckerei sehr haltbar

50 dkg Mehl, 20 dkg Zucker, 6 dkg Butter, 2 Eier, 1/2 Packerl Backpulver, Vanille, etwas Milch & Salz, einen festen Teig, gut durchkneten, messerrückendick ausrollen. In befetteten Blech, Formen goldgelb backen.

Butterbrezel

12 dkg Butter, 25 dkg Mehl, 2 dkg Germ, kleingebröckelten Salz, 8 dkg Zucker, Vanille & Milch, gut verarbeiten, mit Ei bestreichen, backen.

Pfirsichtörtchen

2 ganze Eier & 7 dkg Zucker werden am Herdrand schaumig geschlagen & mit 5 dkg Kartoffelmehl leicht verrührt. Die Masse wird auf ein Blech gebacken & kleine Törtchen ausgestochen, dieselben werden mit Marmelade bestrichen, mit einer halbierten Pfirsich belegt & mit Windmasse bestrichen, licht backen. Kann auch mit Ribisel nach dem backen belegt werden & gut gezuckert.

Ringe aus gekochten Dottern

14 dkg Mehl, 7 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 3 dkg geriebene geriebene Mandeln, 2 gekochte Dotter passiert, Vanille, Zitronenschale, den Teig fest kneten, 1/2 Stunde stehen lassen, formen ausstechen mit Eigelb bestreichen & gekochte Mandeln bestreuen.

Anisstangerln oder Kümmelstangerln

28 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 1 Dotter etwas Salz, 6 Eßl Milch, Kaffe Backpulver, längliche Stangen ausradeln, mit Ei bestreichen, Salz & Kümmel bestreuen, backen

Salzblätter

14 dkg Mehl, 6 dkg Butter, 1 Prise Salz, 5 Eßl Rahm arbeitet man am Brett schnell zu einem Teig, rollt ihn messerrückendick aus, sticht runde Scheiben daraus aus, bestreicht sie mit Wasser, bestreut mit großen Salz & Kümmel & bäckt sie ziemlich heiß

Datteln-Pitaserl

Zu 1 Klar Schnee pickt man 6 dkg Zucker 1/2 Stunde, 4 1/2 dkg mit den Kernen gespaltene Datteln, fein blättrig geschnittenen 4 1/2 dkg blättrig geschnittenen braunen Mandeln dazu. Das Blech belegt man mit Oblaten & formt aus der Masse kleine Häufchen darauf, bäckt sie schön lichtgelb.

Topfenkipferl

20 dkg Topfen, 20 dkg Butter, 20 dkg Mehl, bisschen Salz 2 Stunden rasten lassen, mit Marmelade füllen goldgelb backen.

Kipferl ohne Eier 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 10 dkg Mandeln feingestoßen, 1/4 kg Mehl

Erdäpfel Krapfen

15 dkg passierte Kartoffel gekochte, 6 dkg Mehl, viel Salz zu Teig machen, demselben wie Butterteig behandeln, Krapfen ausstechen & in Schmalz herausbacken.

Gerne Kipferl

28 dkg Butter, 35 dkg Mehl auf ein Nudelbrett abbröseln, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, 1 1/2 Löffel Obers, 2 x Germ, 1 Löffel Zucker, bisschen Salz, Citronenschale, den Teig 4 x nacheinander schlagen, denselben wieder zusammenschneide 3 eckig Fleckerln geben Eingeschlagenes hinein mache Kipferln, aufgehen lassen & mit Eidotter vor dem Backen bestreichen.

Erdäpfelbeignets

In der Schale gekochten Kartoffel werden geschält, & wenn sie erkaltet sind, fein gerieben. 10 dkg Butter werden flaumig gerührt, 5 Dotter, 10 dkg Zucker & die abgeriebene Schale einer Citrone dazugemischen, zuletzt 20 dkg geriebene Kartoffeln & 5 dkg Brösel & Schnee von 3 Eiweiß. Dieser Teig muß 1/2 Stunde rasten dann wird er ausgerollt, kleine Krapferln gestochen (Messerrückendick) im heißen Schmalz auf beiden Seiten goldgelb gebacken, mit Marmelade bestrichen, mit Himbeersaft serviert

Napoleonschnitten 28 dkg Mehl, 17 1/2 dkg Butter bröseln ab, in die Grube 3 Dotter, etwas Milch, 1 Kaffeekrn, 12 dkg Zucker, gut verarbeiten zu einem festen Teig, 1/2 Stunde rasten lassen, indessen Äpfel dünsten, blättrig schneiden, etwas Zucker, dann den Teig auf ein Blech eine Teigrolle herum & bei mäßiger Hitze backen. bisgebacken die Äpfel darauf geben, von 4 Klar Schnee darauf streichen & im Rohre überbacken & dann in längliche Stücke schneiden. Anstatt Schnee kann man auch Schlagobers geben, natürlich nicht mehr im Rohr geben

Warme Kümmelkrapferln

Aus 28 dkg Mehl, 3/10 l Obers, 3 1/2 dkg Butter, 1 Dotter, 1 ganzes Ei, 1 1/2 dkg Germ, bereitet man einen leichten Teig. Man schlägt ihn gut ab, läßt ihn aufgehen, sticht mit Krapfenstecher Formen aus, läßt diese nochmals gehen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Kümmel & Salz, bacht sie schnell & serviert sie zum Thee.

Germkipferl 3/4 kg Mehl, 14 dkg Butter, 3 Löffel Zucker, 1/2 Kaffeegl. Milch, Salz, 4 Dotter, 4 x Germ gut gehen lassen.

Chokolade Schnitten 21 dkg Butter, 21 dkg Zucker, 14 dkg Mehl, 6 Dotter, 6 Schnee, mit geschn. Mandeln bestreuen, backen, schneiden, mit Marmelade füllen.

Mürber Strudel 6 dkg Butter, 12 dkg Schmalz, 2 Dotter, 7 Eßl Wasser, etwas Salz & Zucker, 32 dkg Mehl

Mürber Strudel 14 dkg Mehl, 7 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 2 Dotter Prise Zimt, Citronenschale, viereckige Stücke geschnitten, in die Mitte eine ½ geschälte Mandel

Gewürzsterne

25 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 1 Dotter, 3 Eßl Vanillezucker, Zimt, Nelken, etwas Muskatnuss & geriebene Citronenschale, werden auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet & gleich ausgebacken. Man sticht Sterne aus & läßt sie in der kühlen Röhre backen, worauf man sie in der Mitte mit einem Tropfen aus Hagelzucker verziert.

Ingwer

21 dkg Zucker, 21 dkg Mehl, Messerspitze Natron, die fein gehackte Schale 1 Citrone, 1½ dkg Ingwer, 2 ganze Eier, 1 Dotter werden zu einem festen Teig verknetet, den man ausrollt & dann mit der Ingwerform in gleichmäßige Stücke herausstößt. Bleche werden mit Wachs beschmiert, die Stücke darauf gelegt, über Nacht stehen gelassen & in nicht zu heißer Röhre backen

Marianzelerschmarrn 6 Dotter, 1 Seidel Milch, 3/4 Seidel Mehl binnen Salz gut verrühren, dann 6 klar Schnee, langsam vermischen, das Blech mit Butter ausdunsten, die Masse hinein, schnell backen, mit der Gabel bestechen & mit Zucker bestreuen.

Guter leichter Grießschmarrn 1/4 l Milch werden gekocht, dazu kommt 2 Eßlöffel Butter bis Salz, 2 Eßlöffel Zucker, von 1 Zitrone Schale, kocht, rührend 25 dkg Gries dazu, solange bis es dick ist, dann läßt man selben auskühlen & 1 Stunde vor dem Essen gibt man in Kasserole 8 dkg Butter & läßt sie heiß werden, sodann gibt man den Grießteig zu & sticht selbe mit der Mehlspeisschaufel, so lange bis er in kleine Stücke zerstochen ist, legt die Mehlspeis Schaufel über die Kasserole, deckt selbe zu & jede paar Minuten dreht man den Schmarrn & zerkleinert, bis ganz grisig ist.

Jetzige Grießschmarrn ist billiger 1 lt. Milch kochen, 1 starke Messerspitze Salz, 25-6 dkg Zucker, wenn die Milch kocht, gibt man 2 Wasserglas Gries, rührt langsam hinein & solange rühren, bis der Gries fest ist, sodann auf einen Schmarrl geben, kalt stellen 3/4 Stunden vor dem Essen gibt man in eine Grießpfanne 10 dkg Butter, läßt selbe heiß werden & gibt den Gries dazu, stellt ihn in die Röhre, zerstocht ihn öfter damit er kraus wird, in kleine Stücke. Mit Zwetschkenröster zu Tisch.

Weihnachtsstritz, Brioch Teig mit Rosinen

1/2 kg Mehl, 2 Dotter, Salz, 3 dkg Germ, 10 dkg Zucker, 8 dkg Butter, Milch so daß ein ferner fester nicht zu weicher Teig wird, dann formen & gehen lassen, mit Ei bestreichen & backen. Den Teig kann man zu Sandwiches auch verwenden. Dieser Teig gehen lassen zweimal als Stritz gehen lassen

Gutes Strizl Man reibt 14 dkg Butter gut ab, rührt nach & nach 1 ganzes Ei, 2 Dotter & 14 dkg Zucker hinein, nun löst man in 3/10 l Milch, 2 dkg Germ auf, schüttet dies & 1 kg Mehl zum Abrieb schlägt alles sehr gut ab, mischt noch 4 dkg Rosinen, 4 dkg Weinbeeren hinein, hält einen Strizl, bestreicht mit Ei bestreut mit gepützten Mandeln & bäckt es sehr langsam.

Sehr gutes Strizl Man verrührt 1/2 l Milch mit 2 Dotter, 20 dkg zerlassenen Butter, 30 dkg Zucker, 1 Kaffel Salz, etwas Zitronenschale, 4 dkg aufgegangene Hefe gut ab, in einem Weidling zu einem lockeren Hefeteig verarbeiten mit 1 kg Mehl, 10 dkg Rosinen, 10 dkg geschrellte geriebene Mandeln & mit dem Kochlöffel gut abschlagen. An warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Nach dieser Zeit am bemehlten Nudelbrett die Teigmasse fein durchkneten, 2 langl. Strizl formen, mit kalter Butter bestreichen, auf Backblech legen, als 1/2 – 3/4 Stunde rasten lassen. In durchheizter Röhre 1 Stunde langsam backen (Mit Blättchen Mandeln bestreuen)

Herausgebackene Mazzes s.g

In Wein ~~mit Zuckerwasser~~ mit Zucker werden die Mazzes durchgezogen, dann durch Ei & Osterbröcl getaucht, heraus gebacken, zwischen 2 Stück Mazzes gibt man Marmelade oder Povidl & mit Zucker bestreuen, ziemlich warm zu Tisch geben [Angefeuchteten Wein einlaufen (dann mit 2 Gabeln zusammengelegt herausbacken) 2 mit Povidl füllen]

Mazzesknödl mit Povidl s.g

Gereichte 3 Mazzes ausdrücken & zerdrücken, 1/2 Eßl Schmalz mit 2 Dotter abreiben, ~~etwas~~ erst Zucker, dann die gereichte & gut zerdrückte Mazzes dazu, Osterbröcl passen fast (1-2 Kuchenl) zuletzt den Schnee. Kochzeit wie bei Grießknödl. (Menge ist für 4 Pers.) (12 Minuten) mit Wurzel Zucker servieren (Achtung beim Kochen darf nicht zerfallen)

Pfannkuchen s.g

1 1/2 in Wasser gweichte Mazzes, fest ausdrücken, mit Löffel fein zerdrücken, 2 Dotter mit 6 dkg Butter rühren, 15 dkg Zucker mit Vanillegeruch dazu rühren (20 Min.) Die Mazzes dazu & 1/8 kg geriebene Mandeln oder Haselnüsse zuletzt den Schnee & 2 Kaffeelöffel Osterbröcl, in ausgeschmierter Form backen, dazu Vanillesauce oder Weinhaudeau von 2 Eiern

Milchbrot:

Ein Dampfl mit 1/4 l Bier, 1 Kochlöffel Mehl in einer Schale anmachen und in derselben paar Minuten aufgehen lassen. Es dampfl in 6 dkg Mehl, 2 Dotter, 3 dkg zerlassener Butter in 1/8 Liter warmer Milch (lauwarm) 1 Kaffeelöffl Salz, bisschen Citronenschale, den Teig machen & mit 1/2 l vom Dampfl (den Kochlöffel von der Masse wegnehmen) lauwarmer Milch den Teig zusammenkneten bis er glatt ist (kein Mehl dazu zum peinlaneten) dann 2 Wecken formen, das Blech mit Butter schmieren & die Wecken oben aufschmieren & zugedeckt mit Tuch in der Wärme 2 Stunden aufgehen lassen, sodann 35 Min. in der Röhre backen. Im Winter kann man das Milchbrot am Abend (9 Uhr) machen & über Nacht zugedeckt zum aufgehen stehen lassen & in der Früh backen. Im Sommer kann man es auch in der Früh machen.

Gewöhnliches Erdäpfelbrot = Kriegswecken zum Kaffee

Ein halb Bier in Dampfl in bisl Milch & Mehl formt zu 1 kg Mehl 1/2 kg gekocht. kalt geriebener Kartoffel, 1 Kaffeelöffl Salz, 1 Kochlöffl Zucker. dies wird mit 1/2 l Milch zusammengeknetet gut verarbeitet, zu 2 Wecken geformt & in die geschmierte Pfanne gegeben, bestreichen, zugedeckt aufgehen lassen (3 Stunden) dann backen. (35–40 Min.)

Kriegsbrot für Semmelbrösel: Ein Dampfel von 6 kl Gem, bisl Mehl & Milch, wird zu 1 kg Mehl, 1 Kaffeelöffel Salz gegeben und mit ½ l warmer Milch, worin Hefe zu 2 Wecken gerührt in die angewärmte Form gegeben & oben auch mit Butter beschmiert & zugedeckt 3–4 Stunden zugedeckt weggestellt sodann in die Röhre zum backen gegeben. Den nächsten Tag die Brote wie Zwiebacksscheiben zerteilen und in die nicht zu heiße Röhre zum trocknen geben sodann zu Brösel mahlen.

Milchbrot zu Kaffee: 1 Dampfel von 6 kl (roh) Gem, bisl Milch & bischen Mehl mengt man zu 60 dkg Mehl, 2 Dotter, 10 dkg in ½ l Milch zerlassener Butter, 2 Kochlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz, 2 gekochte kaltgeriebene Kartoffel (30 dkg rohgewogen), Citronenschale, 1 Handvoll Rosinen, alles gut vermengen, gut kneten & 2 Spitz in mit Butter bestrichenen Blech geben, & 3 Stunden zugedeckt stehen lassen, sodann 30–35 Minuten backen lassen.

Milchbrot für Zwieback Dampfel mit 10 kl oder 2 dkg Gem, 1 kg Mehl, 1 gehäuften Kaffeelöffel Salz, mit Milch (¾ l) oder Milchpulver ankneten, 2 Wecken formen, Blech & Wecken mit Butter bestreichen, gehen lassen, dann 30–35 Min. backen. Nach 2–3 Tagen schneidet man Zwieback schnitten und röstet sie in der Röhre.

Zebra Gugelhupf Man reibt 14 dkg Butter gut ab, rührt langsam 42 dkg & 15 dkg Zucker, ⅛ l Milch, 30 dkg Mehl ½ Löffel Backpulver dazu & den Schnee von 5 Eiweiß. Den Teig teilt man nun in 2 Teile, von einer mit 2 Tafel geriebener Chokolade braun gefärbt wird. Eine Gugelhupfform schmiert man gut mit frischer Butter aus, gibt Löffelweise weiß & braun hinein & bäckt die Masse bei mäßiger Hitze ohne das Rohr viel zu öffnen 1 Stunde lang. Zuerst reibt man die Butter gut ab, dann gibt man die Dotter & den Zucker & rührt es zusammen ½ Stunde, dann rührt man die Milch, Mehl & zuletzt den Schnee schlagen. Vor dem Schnee das Backpulver. ins Rohr & langsam 3/4 St.–1 Stunde backen. (Backpulver nur sehr fein pulverisiert sein)

Auflösung Rätselecke

Gugelhupf 27 dkg Butter 2 dkg Zucker 10 Dotter gut abreiben 58 dkg Mehl, bisl Salz ¼ l Milch, 2 dkg Germ

Gugelhupf 16 dkg Butter werden mit ⅛ l Milch abgeprödelt oder abgetrieben, 1 Kaffeelöffel Zucker, ½ Kaffeelöffel Salz, 3 Dotter, 1 Prise nacheinander eingerührt. 3 dkg Germ in ¼ l Milch aufgelöst & 1 kl Mehl werden mit dem ganzen gut vermengt. Der Teig wird abgeschlagen bis er glatt ist & sich rauschiff löst, worauf man noch Rosinen dazu mengt. Form mit Butter gut ausschmieren mit Mandelmandeln ausstreuen & hineinfüllen & zugedeckt an warmen Ort gestellt, bis der Teig um die Hälfte größer ist in die Röhre rot bis stärker dann in mäßige Röhre 1 Stunde Backzeit

Kriegsbrot für Semmelbröseln

biel, Mehl & Milch, n
Salz gegeben und mit
zu 2 Wecken geformt,
ben & oben durch mi
gehen 3–4 Stunde
sodann in die Rö
den nächsten Tag die
zerteilen und in
zum Trocknen ge
mahlen.

Milchbrot zu Kaffee

& bischen Mehl men
10 dkg in 1/2 Milch zerla
1 Kaffeelöffel Salz, 2 ge
Citronenschale, 1 Han
gut kneten & 2 Stu
Blech geben, & 3
lassen, sodann 3
Milchbrot für Frieta

1 kg Mehl, 1 gehäu
(3/8 kg) dem Milchbutter a
Blech & Wecken mi
lassen, dann 30–35 Mi
schneidet man Frie
in der Röhre

WARENHAUS
M. LIEBERMANNS NFG.
KONFEKTION-, MODE- und
LEINENWAREN, TEPPICHE, HÜTE,
SCHIRME etc.
*
TELEPHON 15.954.

WIEN, am .....
IX., Alserstraße 44.

1939 von Hedwig Karpfen-Schupfen als „Talisman" mitzugeben

Schupf

Man treibt 14 dkg Butter gut ab, rührt langsam 12 dkg
ker, 1/8 l Milch, 30 dkg Mehl 1/2 Löffel Backpulver dazu
20 dkg 5 Eweiß. Den Teig teilt man dann in 2 Teile,
er mit 2 Tafel geriebener Schokolade braun gefärbt
zelschupfform schmirbt, man gibt mit frischer
ibl, Löffelweise weiß & braun, hinein
Masse bei mäßiger Hitze & ohne das
zu öffnen 1 Stunde lang. Zuerst
n die Butter gut ab, dann gibt man
den Zucker & rührt es zusammen 1/2 Stunde
t man die Milch, Mehl & zuletzt den
Eklagen. Vor dem Schnee das Back
ins Rohr & langsam 3/4 St.–1 Stunde
Backpulver muß sehr fein pulverisiert sein

Auflaufe
Nüsse

1/4 kg Butter 2 dkg Zucker 10 Dotter gut abtreiben
Mehl, bis l Salz 1/4 l Milch, 2 dkg Germ
kg Butter werden mit 1/8 l Milch abgesprudelt,
abgetrieben, 1 Kaffeelöffel Zucker, 1/2 Kaffeelöffel Salz, 3 Dotter, 1 ganze
nander eingerührt. 2 dkg Germ in 1/4 l Milch
löst & 1 l Mehl werden mit dem ganzen
mengt. Der Teig wird abgeschlagen bis er glatt
h vom Kessel löst, worauf man noch Rosinen dazu
Form mit Butter gut ausschmieren mit Mandelsamen
einfüllen & zugedeckt an einen warmen Ort gestellt,
die Kuchenform ist in die Röhre, ist stärker dann die
mehr wie 1 Stunde Backzeit

Gerührter Gugelhupf 45 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker 6 Dotter. Die Butter, Zucker, Dotter ½ Stunde rühren, indes nimmt man 2 dkg Hefe & läßt dieselben aufgehen. Wenn man obige Masse ½ Stunde gerührt hat, so rührt man Mehl ein, gibt die ~~Halfte~~ Hefe dazu & zuletzt von 2 Klar den Schnee & läßt gut aufgehen

27er Kuchen als Kuchen, als Backerei mit Topfen oder Obstfüllung verwendbar

Topfen gut 2 Stunden

erst Butter, Zucker, Fett rühren dann Mehl Milch zuletzt Backp.

7 dkg Butter, 17 dkg Zucker, 2 Eier, ½ Päckchen Backpulver werden mit beiläufig 1/8 Liter Milch gerührt; in ein beschmiertes Blech mit Mandeln ausgestreut. wenn als Kuchen verwendet wird, schmiert man Blech & das hineingelegte Papier mit Butter aus, gibt die Masse hinein belegt es mit Topfen oder Obst. Backzeit 30–40 Min. kann auch als Tortenmasse genommen werden

Gerollter Germgugelhupf guter Germteig siehe vorne unter Germnehlspeisen 1. des Recept.

S. Bg. (60 dkg Mehl 3 dkg Germ 1 dkg Butter 3 Kindl Zucker, 3 Dotter, Citronenschale 3/8–½ l Milch, 1 Kaffl. Salz) Fülle: 13 dkg Nüsse 3 Tafeln Chocol 3 viel Zucker

Servietenknödl siehe genaues Rezept vorne unter Germnehlspeisen

Menge f. 8 Personen 45 dkg Mehl 1 Dotter 3 dkg Butter viel Salz 1 schwachen Löffel Zucker 2 dkg Germ Milch nach Gebauf (3/8)

Fülle: 17 dkg ger. Nüsse 3 Tafeln Chocol 2 Löffel Zucker

Kartoffelmehlgugelhupf wird nicht aufgehoben 5 Dotter werden mit 14 dkg Zucker ½ Stunde lang gut gerührt & der Saft einer ½ Citrone, wie die fein gehackte Citronenschale hineingegeben. hierauf wird von 4 Klar fester Schnee geschlagen & mit 7 dkg Kartoffelmehl in den Mörtel leicht eingerührt. der Teig wird in eine mit Butter ausgeset. Form (mit Zucker ausgestreute) gefüllt, & goldgelb gebacken. der Gugelhupf muß in der Form auskühlen, was nach dem Stürzen mit Vanillezucker bestr.

Biscuitgugelhupf

9 Dotter rührt man mit 26 dkg Vanillezucker ¼ Stund ohne auszusetzen. dann gibt man Saft & Schale einer ½ Citrone hinein & rührt wieder ¼ Stunde, zuletzt gibt man 14 dkg feines Mehl hinein & den Schnee von 9 Klar. Man bäckt den Gugelhupf 1 Stunde sehr langsam weil er, wenn man ihn rasch bäckt, nachdem Stürze zusammenfällt

Gerührter Kuchen

75 dkg Mehl, 20 dkg Zucker, 20 dkg Butter, 5 Dotter 1 ganzes Ei, viel Salz, Citronenschale, 4 dkg Hefe 1 Stunde in der Form gehen lassen & bei mäßiger Hitze backen (1 Stunde)

Gugelhupf mit Backpulver 10 dkg Butter abtreiben

Hahn 14 dkg Zucker dann 5 ganze Eier nach & nach, 1/8 l Obers 25 dkg Mehl, zuletzt Schnee & Backpulver hinein rühren & Form ausschmieren, bei mäßiger Hitze backen

Gewöhnlicher Gugelhupf 10 dkg Butter flaumig rühren, 3 Dotter
Hefe 1 ganzes Ei, viel Salz, Zucker nach Geschmack
1½ dkg Germ in nicht ganz ¼ lt. lauer Milch
aufgehen lassen. 30 dkg Mehl dazu & sehr gut
abschlagen, gleich in die Form geben, langsam
1 Stunde backen

Gugelhupf 24 dkg Butter, 12 dkg Zucker, 10 Dotter gut abtreiben, 58 dkg
Mehl, viel Salz, ¼ l Milch 2 dkg Germ

Buchteln 28 dkg Mehl, 2 Löffel Zucker, viel Salz, ¼ l Milch
8 dkg Butter, 1 dkg Germ, 2 Dotter

Faschingskrapfen feinster Art (zu kompliziert)

In eine erwärmte Schüssel gibt man 60 dkg trockenes gesiebtes Mehl, 11 dkg Zucker, 5 gramm Salz; man teilt 3/8 lt. Milch in 3 gleiche Teile. man gibt nämlich in eine Kasserole 1/8 l laumarme Milch & läßt darin 3 dkg Germ auf. In einer 2ten Kasserole gibt man ebenfalls 1/8 l laumarme Milch & verrührt darin 11 dkg zerlassener Butter, in das dritte 1/8 l. Milch sprudelt man 10 Eidotter: dann macht man in das Mehl eine Grube, verrührt darin nacht nach die in der Milch aufgelöste Germ, seiht hierauf die mit den Eiern abgesprudelte Milch dazu gießt zuletzt die Milch mit der Butter noch. Während des Zugießens muß beständig gerührt werden. Dann wird das Ganze in einer Teilung mit dem Rücken des Kochlöffels zu einem feinen Teig geschlagen, bis derselbe glatt & glänzend ist & sich vom Löffel löst. Die Hälfte des Teiges gibt man auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, staubt auf den Teig ein wenig Mehl & läßt das Treibholz leicht darüber rollen. Hierauf werden mit einem Ausstecher die Krapfen durch leichtes Drücken bezeichnet, jedoch nicht ausgestochen. In die Mitte eines jeden dieser Eindrücke gibt man Haselnußgroß Marillenmarmelade, sticht mittels Ausstecher runde Scheiben aus dem Teig, die man mit der nicht bemehlten Seite über die Marmelade legt & den Teig mit den Fingerspitzen um das Eingestreute leicht niederdrücken. Indem man nun mit einem etwas kleineren Ausstecher beide Teile zusammenaustickt, erhält man einen Krapfen: man legt dieselben auf eine bemehltes erwärmtes Brett oder Tuch, jedoch so, daß die untere Seite nach oben gekehrt wird & bedeckt sie mit einem erwärmten Tuch. Die Eigrestern werden zum Schluss mit 3 Eßl voll laumarmer Milch, nochmals abgeschlagen & der Teig wieder verwendet. In einer Kasserole gibt man ½ kg frisch ausgekochte Butter & ½ kg Gansfett & läßt es sehr heiß werden. Wenn die Krapfen um die Hälfte höher geworden sind, das heißt sehr gut gegangen sind, so gibt man sie in das Fett, jedoch so daß zuerst die untere Seite nach oben kommt: nun gibt man gleich einen Deckel darauf, den man gleich nach einigen Minuten in die Höhe hebt, die Krapfen umdreht & sie auch auf der anderen Seite hellbraun backen läßt. Die Kasserole bleibt geschlossen, wird bisweilen gerüttelt, der sich bildende Schaum abgeschöpft. Mit dem Backlöffel nach 6-8 Min. heraus & gibt sie mitten im Fettgelegener Seite auf ein Fließpapier, nach kurzer Zeit auf ein 2tes & streut sie mit Zucker an.

Krapfen Teig den wir immer verwendeten. sehr gut.

56 dkg Mehl, ⅛ l Obers, 6 dkg Butter, 6 Dotter, 2 dkg Germ
2 dkg Zucker, Vanille, 1 Kaffl Rum. Teig gehen lassen,
teilweise immer auf Brett, ausstechen, Marmelade hinein,
2tes Ausgestochenes darüber, mit kleineren decken
formen, mit unterer Seite nach oben auf bemehltes
Tuch, Deckel zugedeckt gehen lassen. In Kuchen
erst mit der unteren Seite nach oben ausbacken
dann umdrehen, viel schütteln, aufdecken
umdrehen, backen auf Fließpapier auf
Sieb, dann auf Schüssel & zuckern

Kirschen Kuchen

12 dkg Butter, 12 dkg Zucker, 12 dkg Mehl, 4 Dotter, Schnee, 1/2 Stunde rühren, in Blech binden backen, die Kirschen darauf, & weiter backen lassen.

Kirschenkuchen 14 dkg Mandeln, 7 dkg Butter, 14 dkg Zucker 3 dkg Semmelbrösel, 8 Dotter, 4 klar Schnee

Kirschenkuchen 1 Ei schwer Butter, 2 Eier schwer Mehl 3 Ei schwer Zucker gut verrühren, zuletzt Schnee

Kirsch-Pflaum 20 dkg Butter, 20 dkg Zucker 4 Eier schwer Mehl, 4 Schnee

Kirsch-Kuchen aus dem 27er Teig s. g.
siehe bei Gugelhupf

Kirschenfleck 3 Eier schwer Mehl, Butter, Zucker, die Butter gut abreiben, dann kommt der Zucker, die 3 Dotter, 1/2 Stunde dann das Mehl, zuletzt den Schnee, Citronenschale

Kirschenkuchen
14 dkg Butter werden mit 4 Dotter & 11 dkg Zucker flaumig gerührt & dazu Citronenmasse & Schale, Schnee von 4 klar & 14 dkg Mehl leicht mengt. Der Teig wird auf ein mit Butter ausg. Blech gegeben, darüber eine Platte darauf Kirschen.

Mürber Kirschenkuchen 5 Dotter mit 14 dkg Butter, dann 21 dkg Zucker 1/2 Stunde rühren, dann 18 dkg Mehl, 5 Schnee, Kirschen. Becher oder Tortenform
Hahn

Kirschenkuchen
28 dkg Butter, 28 dkg Zucker, Vanillie, Citronenschale, 28 dkg Mandeln, 2 dkg Brösel mit Rum, 12 Eier zuletzt den Schnee & Kirschen.

Sandkuchen 12 dkg Butter mit 1 Dotter abreiben, 14 dkg Zucker, Citronenschale, 1 klar Schnee, 14 dkg Mehl, Kirschgroß Häufchen auf Blech, langsam backen

Mürber Apfelkuchen
10 dkg Butter, 20 dkg Mehl, Messerspitze Zimt, bischen Vanille Zucker, werden zu einem Teig verarbeitet, der über Nacht zum Rasten weggestellt wird; dieser Teig wird dann ausgewalkt & ausgestochen & man kann daraus Tortelettes machen, oder wird ausgewalkt auf ein Blech gelegt & obenauf mit Äpfeln & einem Gitter belegt. Dieser Teig ist nur gut wenn er 12 Stunden rastet.

Ribisel Kuchen
10 dkg Butter werden flaumig abgetrieben, dann kommen 3 Dotter dazu, 10 dkg Zucker, Schnee so auch 12 dkg Mehl, 1/2 – 3/4 kg Ribisel abgerebelt & gut gewaschen & abgetropft. Die Masse kommt in die Tortenform, die Ribisel obenauf. 30 Min. backen (1 Packerl Vanillin kommt auch in die Masse) oder in die Pfanne nach erkalten, Streifen schneiden

Obstkuchen 10 dkg Butter mit 22 dkg Mehl am Brett abbröseln, es kommen 10 dkg Zucker, 2 Dotter dazu, schnell zu einem Teig verarbeiten, 3/4 Stunden rasten lassen, auswalgen, ins Backblech etwas fett gemacht, Teig darauf mit Obst belegen, gezuckert, 30–35 Min. backen.

Blitzkuchen

3 ganze Eier werden mit 10 dkg Zucker über Dunst geschlagen bis die Masse ganz schaumig ist. Dann gibt man 15 dkg Mehl dazu & rührt weiter. Der Teig wird in eine gebutterte Bischofsform gefüllt & im Rohr gebacken

Streuselkuchen

10 Löffel Milch, 6-7 Löffel Zucker, 2 ganze Eier 18 Löffel Mehl (1½ Paquet Backpulver kommt zuletzt) alles gut verrühren, & in ein Backerl das man ein klein wenig mit Butter ausschmiert mit weißem Papier belegt & auch bestreicht. Die Masse gleichmäßig verstreichen & nun den Streusel gleichmäßig darauf streuen & backen (Sträußel muß vorher gerichtet sein)

Streusel = 3 Löffel Mehl, 2 Löffel Zucker, 3-4 Löffel Butter mit dem Löffel gut durchmischen aber nicht kneten, lose vermischen.

Fladen oder Schnitten

2 Eier, 40 dkg Mehl 15 dkg Butter 15 dkg Zucker, Messerspitze Backpulver, ungefähr ¼ l Milch, in 2 Teile teilen, mit Obst belegen (Heidelbeeren mit Zucker verrühren) auf die Platte darauf streichen, leicht backen

Salzburger Auflauf

5 dkg Butter flaumig abtreiben, 5 dkg Zucker, 3 Dotter, 3 Schnee, 4 dkg Mehl, bisher gekochte Milch, auf Blech backen.

Mandelauflauf

8 Dotter, 16 dkg Zucker ½ Zitrone Saft & Schale ½ Stunde rühren, von 8 Eiweiß Schnee, 3 Löffel Semmelbrösel ~~18 Löffel Mehl~~ verrühren 1 Stunde langsam backen dazu Charda oder Fruchtsaft.

Zitronenauflauf

8 Dotter, 16 dkg Zucker ½ Zitrone Saft Schale, ½ Stunde rühren 8 Eiweiß Schnee, 2 Löffel Semmelbrösel 1 Löffel Mehl

Kastanienauflauf

5 dkg Butter werden mit 4 Dotter 10 dkg Zucker, 3 Löffel Milch verrührt & dazu 16 dkg passierte Kastanien & Schnee von 4 Eier; in einer feuerfesten Form backen & Schlagobers dazu servieren.

Salzburger Auflauf

5 dkg Butter flaumig abreiben, 5 dkg Zucker, 3 Dotter 3 Schnee, 4 dkg Mehl, bisher gekochte Milch, im Blech backen

Eierkuchauflauf

2 Paferl Eierkuchl werden zerreibt, 11-12 dkg Brösel in ¼ l Milch ½ Stunde erweichen lassen. Nun gibt man die Eierkuchl. & 7 dkg Zucker, ½ Pack Vanillin & 5 dkg geriebene Nüsse oder Haselnüsse dazu, 2 ganze Eier schlägt man mit Schnee nicht gut durch, das Ganze vermischen in feuerfeste Schüssel 35-40 Min. ~~bis~~ backen.

Haselnussauflauf

Man reibt 22 dkg gut abgeputzte Haselnüsse, 1 Tdkg fein geriebenen oder gemahlenen Zwieback, kocht man mit 1/2 lt Milch über kleinem Feuer bei stetem ~~Feuer~~ rühren so lange langsam kochen, bis sich der Brei vom Gefäß löst, worauf er zum abkühlen ausgeschüttet wird. Erst nach vollständigem Erkalten mischt man 15 dkg Zucker, 4 Dotter zuletzt den festen Schnee von 4-6 Eiklar dazu, füllt die Masse in eine bestrichene mit Brösel bestreute feuerfeste Form & läßt sie 40 Min. backen.

Zitronenauflauf

Man nehme 10 dkg Zucker, Zitronenzucker mit 5 Dotter & Saft von 1 Zitrone, das wird 1/2 Stunde gerührt, dann 1 Hafferl Mehl & 5 Eiklar Schnee dazu. In der Schüssel backen

Kartoffelauflauf

5 ganze Eier werden 1/2 Stunde geschlagen dann mengt man 20 dkg Zucker bei 5 dkg geriebene Mandeln, 30 dkg heiß pass. Kartoffeln & bischen Salz. Man füllt die Masse in eine feuerfeste Form & läßt sie 20 Min backen

Zitronenkoch s.d.

7 dkg Zucker 6 Dotter gut rühren, von 1/2 Zit. Saft & Schale von Eiklar Schnee. Entweder in Dunst oder Röhre.

Haselnußkoch

14 dkg Zucker, 14 dkg geriebene Haselnüsse, 8 Dotter flaumig abtreiben, 8 Schnee leicht einrühren in Dunst kochen, mit Fruchtsaft oder heißem Wein servieren

Zitronenauflauf

8 Dotter, 16 dkg Zucker, 1/2 Zitrone Saft & Schale, 1/2 Stunde rühren, 8 Eiweiß Schnee, 2 Löffel Semmelbrösel, 1 Löffel Mehl dann backen, mit Chardeau oder Himbeersaft servieren

Zitronenkoch

Demann

6 Dotter mit 12 dkg Zucker 10 Minuten rühren, 1/2 Zitrone Saft & Schale, 6 Schnee

Chokolade Kuchen

ganz gut

14 dkg Butter mit 7 dkg Zucker gut rühren, 4 kleine erweichte Tafeln Chokol. hineinrühren, dann nacheinander 3 ganze Eier, gut verrühren, 7 dkg mit Schale geriebene Mandeln & 7 dkg Mehl leicht darunterrühren, die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech langsam backen. Nachdem es ausgekühlt, in schmale Streifen schneiden & mit Creme, Marmelade oder Schlagobers je 2 füllen.

Ulmer Kuchen 7 dkg Zucker, 3 ganze Eier, 4 Dotter werden mit der Schneerute auf Feuer geschlagen bis die Masse dick, dann beiseite gestellt & weitergeschlagen, bis sie erkaltet ist. Dann mengt man 7 dkg Mehl, 6 dkg Rosinen, 7 dkg zerlassener kalter Butter bei, füllt den Teig in eine mit Butter ausgeb., mit Mehl bestreute Form & 40–50 backen

Natonkuchen 15 dkg Butter
Nemann
18–20 dkg Zucker, Vanille, 4 Dotter
1 Prise Salz, 45 dkg Mehl, 1/4 l Milch
1 Sachet Oetker's Backpulver, 25 Minuten rühren, 1 Stunde backen, eventuell mit Obst belegen.

Gleichgewichtskuchen n. besonders
14 dkg Butter 14 dkg Zucker, 13 dkg Mehl, 4 Dotter
4 Schnee, 1 Kaffl Backpulver 3/4 Stunde bei mäßiger Hitze backen.

Ribiselkoch
4 Dotter, 7 dkg Zucker mit Citronengeruch 1/2 Stunde rühren, 7 dkg geriebene Haselnüsse, 5 dkg zerlassene Butter 2 Klar Schnee, 7 dkg Mehl. Die Hälfte der Masse in Butter bestrichener Form füllen mit abgezebelten Ribiseln (sehr dicht) bestreuen mit Zucker, die 2. Hälfte darauf backen, ~~[illegible]~~ & ~~mit Zucker~~ bestreuen

Feiner Kastanienkoch 14 dkg in Oberspreich gekochte Kastanien (cumlich & passiert) werden mit 7 dkg fein geriebenen Mandeln verrührt, nun rührt man löffelweise 5 1/2 dkg Teebutter, 5 Dotter, 10 1/2 dkg Zucker, 2 Löffel Maraschino dazu, zuletzt Schnee von 5 Klar. 1 Stunde in Dunst kochen, mit Schlag oberst mit Maraschinogeschmack servieren.

Isa Koch s. g.
8 Dotter, 10 dkg Vanillezucker, 5 dkg Butter flaumig abreiben, dann fügt man 1/2 Kg sehr trocken passierten Topfen hinzu, ferner 1/8 l dicken Rahm, 2 1/2 abgeriebenen klein würflig geschnittene Semmeln, Handvoll Rosinen, Schnee von 6 Klar, 1 Kaffl Kartoffelmehl. Diese Masse läßt man in mit Butter bestrichener Form 3/4 Stunden kochen, serviert es mit Vanillecreme

Königgrätzerkuchen 14 dkg Butter gut abreiben, zuerst 3 Dotter nach einander, ebenso 1/10 l Obers, 1 1/2 dkg aufgegangene Hefe, etwas Salz, 20 dkg Mehl, 2 Löffel Zucker. Man schlägt den Teig gut ab, läßt ihn gut aufgehen. Auf das Backblech legt man ein Papier, bestreicht es mit Butter, streicht einen Teil Teig dann darauf,

streut Tropfen & Zwetschken darüber, streicht dann wieder dünn Teig auf, bestreicht gut mit zerlassener Butter, streut viel Zucker darüber & gibt ihn zum backen.

Biskuitkirschenkuchen 4 Dotter mit bischen Citronenschale verrühren, dann 4 Klar Schnee, dann die Dotter hinein, 4 Eßl Zucker, 3 Eßl Mehl, in Blech 2 Stürzen darauf.

Eisenbahnkuchen gut bei Ausflügen oder wenn man Erfrischungen haben will wenn Ringlern

Man reibt 4 Dotter mit frischer Butter im Gewichte von 4 ganzen Eiern gut ab, mengt diesen Abtrieb nach & nach Staubzucker in demselben Gewichte & zum Schlusse Mehl " " " bei. Diese Masse wird hierauf mit dem festgeschlagenen Schnee der 4 Eier vermengt. Nun wird ein Kuchenblech gut mit Butter ausgestrichen, & hierauf der Teig den man gleichmäßig aufstreicht, gegeben. Hierauf belegt man den Teig reihenweise dicht mit entkernten halbierten Zwetschken, läßt den Kuchen bei mäßiger Hitze langsam hellgelb backen. Erkaltet in schiefe Stücke schneiden & mit Vanillezucker bestreuen.

Falkenauer Kuchen

25 dkg Mehl, 15 dkg Zucker, 25 dkg Butter die gut abgetrieben wird, dann 14 dkg geschälte geriebene Mandeln bischen Vanille, dies alles durcharbeiten, dann in Form Kipferl machen & backen, dann je 2 Kipferln mit Marmelade bestreichen, aufeinander legen oder intrichen (Blechbacken) & in längliche Stücke schneiden, dann je 2 füllen.

Creme kuchen

7 dkg Zucker, 7 dkg Butter 9 1/2 dkg Mehl 2 Dotter gut verrühren, blattgebacken, mit Marmelade bestreichen & 2 Eiklar Schaum & 7 dkg Zucker verrührt, darauf geben & noch wenig in der Rohr trocknen.

Kastanienaufflauf

1/2 kg frische Kastanien werden geschält, nachdem sie blanchiert wurden, dann läßt man in 1/2 Lt Milch weich kochen, passiert sie & rührt in die heiße Masse 5 dkg Butter. Wenn das erkaltet ist fügt man 6 Dotter hinzu, ferner 10 dkg Vanillezucker, 3 Löffel Maraschino & zuletzt den Schnee von 6 Eiklar. Der Aufflauf wird 3/4 Stunde gebacken, dann rasch serviert, dazu wird Weinschaum gereicht.

Nusskuch mit Schlagobers 14 dkg sehr fein gestoßene Nüsse werden mit 7 Eidotter etwas Vanille, 7 dkg Zucker & 10 1/2 dkg sehr guter Butter gut verrührt, dann wird der feste Schnee von 7 Eiern hinzugefügt, worauf man die Masse 1 Stunde in Dunstkochen oder backen läßt. Zu diesem Kuch wird mit Vanillezucker versüßtes Schlagobers separat serviert.

Ostertorte 5 dkg Butter werden mit 10 dkg Zucker 2 Dotter flaumig gerührt, dann gibt man 30 dkg Mehl, 1/4 süße Milch, Schnee von 2 Klaar, 1 Paquet Backpulver. Diese Masse teilt man in 2 Hälfte, davon eine man mit 2 kleinen Löffeln roter Marmelade vermengt; die weiße & die rosa Masse werden separat gebacken. Am nächsten Tag wird jeder Teil 1x durchschnitten, & die weiße & rosa Blätter abwechselnd mit roter Marmelade (oder Creme) gefüllt, obenauf Cokoglasur

Ostersuppenknödel 2 Suppenschöpfer Suppe, 4 Eier, viel Pfeffer, Ingwer, wenig Salz, wenn die Suppe fett ist, so nimmt man starken fetten Schmalz, sonst 1/2 Kaffeelöffel Alles gut durchreiben, rasanfaßt. Osterbrösel, nicht dick, da 1 Stunde rasten muß. Wenn man mehr Knödeln will, so nimmt man mehr Suppe. Bei teueren Zeiten nimmt man nur 2 Eier

s. dg

Herausgebackene Mazzes s. dg Wein mit Zuckerwasser, in diesem werden die Mazzes durchgezogen, dann durch Ei & dann in Osterbrösel herausbacken, & zwischen 2 Stück Powidl geben, mit Zucker bestreuen, warm zu Tisch

Man machen wir es so: In reinem gezuckerten Wein einfach durchziehen & nur ganz wenig Osterbrösel darauf streuen dann füllen mit Powidl & dann herausbacken ist leichter

Pfannkuchen (Mazzes)

s. dg

In Wasser geweichte große 2 Blatter Mazzes fest ausausdrücken, mit Löffel fein zerdrücken & dazu folgender vorher gerührte Masse geben 6 Dotter mit 8 dkg Butter rühren, 16 dkg Zucker mit Vanille dazu rühren (20 Minuten) Die Mazzes dazugeben & 15 dkg geriebene Mandeln oder Haselnüsse zuletzt den Schnee & 2 Eßlöffel Osterbrösel. In ausgeschmierter Form backen, dazu Vanillecreme oder Weinchendeau von 2 Eier

Mandeltorte s. g. Diese Torte ist am besten durch verwendeten

Masse für 6 Pers.

1 Kaffeebecherl von Kipfel

1/8 kg Zucker, 4 Dotter, Citronenschale, 1/2 Stunde rühren, dann 1/8 kg gerieb. Mandeln, zuletzt den Schnee. Mittlerdeau: servieren = 1/4 l Wein, 1/4 schwach Wasser, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, starken Eßl Zucker kall sprudeln bis es schäumt dann erst in Ofenloch bis steif sprudeln. Die doppelte Masse ergibt eine große Torte f. 12 Personen

Besser ist diese Menge erst kalt sprudeln & dann im Wasserbade (kochendes Wasser) den Topf hineinstellen & mit der Schneerute so lange schlagen bis dick ist. Wenn man mehr Chardeau will nimmt man doppelte Menge oder 1 1/2 x die Masse 1 1/2

Mazzeknödeln mit Powidl gefüllt s. g.

1 1/2 mal für Powidl

Gereichte 3 Mazzes ausdrücken & fein zerdrücken, 1/2 Eßl Schmalz mit 2 Dotter abreiben, schw. Eßl Zucker, dann das Gereichte zerreiben dazu, Osterbrösel rasanfaßt (1-2 Kaffeelöffel) zuletzt Schneeknödeln füllen, beim Kochen aufdecken dort nicht zugekochen. Kochzeit wie bei Griesknödel (12 Minuten)

Große Knödel wie Brodelknödl formen

Mazzeloksch

Mazzes in gezuckertem Wein weichen, in die ausgeschnittene bestaubte Form unten hineinlegen mit Fett bträufeln. 2 Dotter verrühren & den Schnee dazu rühren & von einem Teig die Mazzes klopfen, dann mit Rosinen, Zucker bestreuen, eine lange Mazzes, Fett betträufeln, dann (wieder) Rosinen, (etwas) Zucker, (wieder) eine lange Mazze klopfen vorher Marmelade streichen. Lage Mazzes Fett, Nüsse, Rosinen, Zucker, Eier, Mazzes darauf mit Fett betträufeln & zum Backen in die Röhre (3/4 – 1 Stunde) anstatt Marmelade, Äpfel

Ostertorte

3 ganze Eier, 12 dkg Butter, 3 gesottene Dotter, 1/2 Eitr Schale, ebenso Orange, Messerp. Salz, 6 dkg Mandeln, 1 Stamperl Wein, 3 bittere Mandeln, 12 dkg Ostermehl.

Oster Orangentorte

7 Dotter, 1/4 kg Zucker, Orangenschale, 20 dkg Mandeln, Saft von 2 Orangen, Schnee, 6 dkg Brösel

Valken f. Ostern

Man reibe vorerst, 2 kalte Erdäpfel, treibe 10 Dotter, 17 dkg Zucker 1/2 Stunde gut ab, reibe Citronenschale dazu, rühre von den 10 Eiweiß den Schnee, rühre diesen zu den Zucker, dann die geriebenen Erdäpfel dazu, gebe 7 dkg Mazzemehl dazu, stelle Schmalz auf die Platte, lasse es heiß werden, schneide mit einem Löffel aus obiger Masse Stücke heraus, heraus backen auf beiden Seiten schön gelb, bestreiche sie, sobald sie kalt sind mit eingewellten Obst, mit Mandeln bestreut, servieren.

Mazzeloksch ohne Fülle:

1 Kaffeelöffel Fett abreiben, 6 Dotter, 1/8 kg Zucker, 1/2 Citrone Saft & Schale, 1 kl geweichte Mazzes, 2 ger. kl Äpfel oder, 1 größeren Pfirsich, 1 Vanille, 2 Tiroler Wein, 1 Eßl geriebenes od. 3 Brösel, dann den Schnee 1 Stunde backen.

Pfannkuchen

Tante Gusti: Gute Ostermehlgreine, Mazze für 12 Personen

2 Löffel Fettes Tamefett zu abreiben, 1/4 kg Kandiszucker 8 Dotter, 1/8 kg abgezogene geriebene Mandeln, 4 geweichte Mazzes zu ausdrücken, 1/2 Weinglas Wein, etwas Citronenschale, & nach Bedarf Mazzesgries, dann Tunke v. 8 Eiweiß, etwas Salz, ~~mit geh~~ (12 dkg) in der Tortenform backen & mit geschlagenem gezuckertem Weißwein servieren

Semmelkoch I. Recept von Tante Fanny (Großpapa Leipzig) (auch v. Mazzes)

Schnee schlagen, Dotter hineinmengen, Salz, Zucker, nach Geschmack, schwarzen Pfeffer, etwas Fette, alles zusammenmischen, dann die geweichten Semmeln (ausgedrückt) dazumengen & in eine gut befette heiße Form geben & schnell in der Röhre backen. Kann auch mit Mazzes gemacht werden. Zu 1 Wasserwecken kommen immer 2 Eier berechnet.

Semmelkoch II Tante Fanny. Semmeln in Würfeln geschnitten, mit schwachen Wein begießen, sodaß sie aufgeweicht werden, dann so gemacht wie No. I. nur anstatt Pfeffer, Zimt & nur Muskatnuß servieren

Kaffee Kriegskuchen 5 Dkg Butter mit 15 Dkg Zucker, 2 Dotter sehr gut rühren, dann gibt man 1/8 l schwarzen Kaffee, 16 Dkg Mehl, 2 Schnell 3/4 Backpulver.

Apfelkuchen 1 Kg Äpfel, 1 Ei, 1/8 l Milch, 10 Dkg Mehl, 10 Dkg Zucker, 1 Backp. Die Äpfel werden geschält & recht fein geschnitten, nun verquirlt man Ei Mehl & Zucker Milch miteinander, gibt die Äpfel & das Backpulver & bäckt das Ganze in einer ausgeschmierten Pfanne im Rohr 35–40 Min backen.

Obstkuchen 10 Dkg Zucker werden mit 4 ganzen Ei, 2 Löffl. Milch, 1/4 l stark schwarzen Kaffee abgerührt, dazu mengt man 1/4 Kg schwarzes Mehl 1/2 feingeh. Nelke 1/2 Pack Backpulver. Teig 2 fingerhoch auf ein befettetes Blech, dann mit Obstschnitten belegen.

Apfelschnitten 25 Dkg schwarzes oder weißes Mehl 3 Dkg Butter, 8 Dkg Zucker, 1 Ei etwas Milch oder Kriegsmarm. Weinrahm, 1 Pack. Backpulver zu einem Teig verarbeiten, ausrollen in runde Scheibe in befettete Tortenform mit fein blättrig geschnittenen Äpfeln dicht belegen, Zucker, Rosinen, bis Zimt darüber, 2 Teigmasse darüber, in mittlerer heißer Rohr backen.

Kriegs Wunsttorte 18 Dkg Zucker werden mit 2 Eier, 5 Dkg Butter flaumig gerührt, Prise Salz, Bittermandelöl Vanille, Prise Nelke, 1 Löff Rum, Gelbes der Zitrone & 3/4 Glas Milch dazu so daß es nicht zu weicher Teig entsteht, der zu Tode gestrichen wird, zuletzt 1 Pg. Backpulver. In ausgebutterter Form backen, ausgekühlt, fülle & bestreichen

Mürber Teig Kuchen 30 Dkg Mehl, 15 Dkg Butter, 2 Dotter, 1 Löff Zucker, 1 Maschesp. Backpulver, 1 Löff Milch; die Hälfte Teig backen, dann Topfenfülle, die andere Hälfte darüber, in 4 Ecke schneiden mit Zucker bestreuen. Fülle = 1/2 Kg Topfen, 1 Dotter, Zucker, Bittermandelöl, Schnee; schmeckt erst nach dem Backen.

Fruchtpudding von 5 abgeriebenen mürben Kipferln, beiläufig 12 dkg, wird Semmelbeschamel bereitet & dasselbe auskühlen gelassen. 5 dkg Butter werden flaumig abgetrieben, nach & nach 5 Dotter mit je 1 Kaffeelöffel Zucker & das Beschamel, 5 dkg geschälte grob gehackte Mandeln, ebensoviel Haselnüsse, Branzino, große Rosinen, 1 Löffel voll Weichselfleisch, einige eingekochte Aprikosen, zuletzt Schnee von 4 Klar beigemengt, in Pudingform gefüllt, 3/4 Stunden im Dunst gekocht oder gebacken. Mit Fruchtsaftsauce warmen zu moderiren. Wein servieren.

Grießauflauf

5 gehäufte Eßlöffel voll Gries, läßt man in einem schwachen 1/4 l Milch gesalzen, kochen, gibt 5 dkg Butter dazu verrührt sie mit dem festen Brei, dann reibt man 5 Dotter mit 10 dkg Zucker, mit beliebigen Geruch flaumig ab, gibt den überkühlten Gries hinein, mischt den Schnee der 5 Eiweiß darunter & füllt die Masse in eine Dunstform in welcher man sie 3/4 Stunden kochen läßt. Die Form muß vorher mit Butter ausgestrichen & mit Zucker ausgebreut werden.

Kaffeekoch Zu 20 dkg Butter mit 10 dkg Zucker abreiben, gibt man langsam 2 in Kaffee aufweichte & durchgedrückte Semmeln, 1 Handvoll geriebene Mandeln, 4 Klar Schnee. Die Masse wird langsam im Dunst kochen. **Crème**-dazu = 1/4 l Obers oder Milch wird mit 3 Dotter, Zucker, Kaffee nach Geschmack mit 1 Messerspitze voll Mehl gut verquirlt.

Mandelpudding

7 dkg geschälte, geriebene Mandeln werden mit 1/8 l Milch in der ~~abgetrieben~~ flaumigen Abtrieb von 5 Dotter & 10 dkg Zucker gegeben, dazu kommen noch 12 dkg geriebene Biskotten oder ebensoviel altes gestoßenes Biskuit, ferner der Schnee von 4 Klar & nach Geschmack und 2 Löffel Orangenlikör, in Pudingform & 40 Min. kochen, mit Chaudau servieren.

Griespudding 1/2 l Milch wird mit 3 dkg Butter zum Sieden gebracht, sodann 8 dkg Gries in dieser Milch glatt am Herde verrührt. Die Masse läßt man erkalten, gibt 4 Dotter, 4 Schnee, 10 feinwürflig geschnittenes kandiertes Obst dazu, füllt sie in Pudingform, 1 Stunde im Dunst kochen, mit Himbeersaftsauce

Maschanzker-Äpfel mit Crême ganz gut

Maschanzker weiten geschält, das Gehäuse herausgestochen und in Zuckerwasser welchem man Zitronensaft & ein Stückchen Vanille zusetzt, vorsichtig kochen, damit die Äpfel nicht zerkochen. Erkaltet, mit unterrührter Vanillecrême übergießen, dann mit Schlagobers verzieren & in das Loch des Apfels eine Kirsche geben.

Vanillecrême = 1/2 l Milch, 3 Eßl. Kristallzucker, 1 Eßl. Rum, 1 Stück Vanille, 3 Dotter, 1 Eßl. Mehl, erst kalt, gut sprudeln, dann im Wasserbade kochen bis die Masse dicklich ist, auch erkalten lassen & über die Äpfel gießen.

Halbgute Verwendung von Dunstobst. Verschiedenes Dunstobst ganz vom Saft befreien, gutabtropfen lassen, dann verschiedenartig in einer Glasschüssel aufhäufen, eine Vanillecrême von 1-2 Dotter darauf streichen, bis eben Rum darauf träufeln, Schlagobers darüber geben & auf 2-3 Stunden in's Eis stellen. Man kann auch Orangenteile, Bananen etc. darunter mischen.

Biskotten mit Schlagobers & Erdbeeren (auch eingemachte)

Biskotten einige Mal durch Milch durchziehen in Schüsselchen ordnen ~~||||~~ indem sich bildenden Ruhen Ananas Erdbeeren, dann 1 Lage Biskotten, Ananas Erdbeeren Schlagobers, Biskotten, Erdb. & Schlagobers.

Chokolade Eis auch für Torte

4 Dotter werden mit 1/4 l Milch, 3 Taf. Chokol. 12 dkg Zucker über Dunst dick geschlagen, dann in die Eismaschine gesetzt & gedreht bis die Masse fest ist, man kann selbe auch in die Gläser geben.

Gemischte Bombe Man schlägt 1/2 l Schlagobers, vermengt es nach Geschmack mit Zucker & teilt die Masse in 3 Teile die eine Hälfte rührt mit Chokol. dunkel, mit Likör & französ. feingehackten Früchten vermischt. Wird 5 Stunden in Bombenform in Eis vergraben.

Torte-Creme

1/2 Ei werden mit 4 dkg Vanillezucker im Schneekessel am Feuer geschlagen, bis eine dicke Creme entsteht. 1/2 Stunde vorher werden 4 dkg Butter schaumig gerührt, die erkaltete Creme wird löffelweise langsam zur Butter verrührt & ans Eis gestellt.

Creme in Gläser

Man verreibt 6 Dotter mit 6 Löffel Vanillezucker schaumig, fügt 6 Kaffeelöffel Rum, 6 Eßl. Schlagobers, von 3 Eiern Schnee & 2 Glaserln Maraschino hinzu, füllt Creme in Gläser, stellt sie auf Eis & serviert jedes Glas mit einer Hadake von Schlagobers & kleinem Biskuit.

Creme: 6 Dotter werden mit 1/4 Milch, 10 dkg Zucker über Dunst dick geschlagen & erkaltet mit 10 dkg Butter vermengt. Ein Teil der Creme wird mit 2 Tafeln Chocol. schwarz gemacht, der 2. te Teil mit Erdbeer oder Himbeermarmelade rot gefärbt, der 3. te Teil mit Vanille Geruch.

Kaffeeglasur (zur Nußtorte)

25 dkg Zucker, Kaffeelöffel klar, 1/8 l sehr starken Kaffee 20 Minuten rühren bis es dick ist.

Citronenüberguß Man gibt in eine tiefe Schüssel 28 dkg fein gesiebten Zucker, Saft von 1 Citrone oder Orange, einen kleinen Finger breiten Streifen von der Schale & 2 Eßl. voll kochendes Wasser, rührt 1/2 Stunde, dann gießt man es über die Torte & streicht es mit einem Messer, welches vorher in kochendes Wasser getaucht wurde glatt & läßt es trocknen.

Vanillecreme 1/4 l Milch, 3 dkg Kartoffelmehl, 6 dkg Zucker, 1/4 Schote Vanille, 3 Dotter, sprudeln bis dick ist.

Vanillecreme 1/2 l Milch, 4 Dotter, 14 dkg Zucker mit Vanille, 5 dkg Mehl gut im Wasserbade sprudeln bis dick ist.

Tortencreme 10 dkg Zucker, 10 dkg Butter, 8 dkg Chokolade, 2 hart gekochte Dotter, werden gut verrührt, dann Torte füllend & mit Citronenei glasieren

Beeren 14 dkg Zucker, 1 Eiweiß, 1/2 Zitrone Saft, solange pützen bis dick, glatt ist & sich zieht.

Gute Schlagobersgerinne 1/2 l Schlagober fest geschlagen, 1/2 Kaffl Rum dazu Zucker nach Geschmack, auf eine Schüssel geben, klein geschnittene kandierte Ananas, etwas Zitronat, schön darüber streuen & kalt stellen, bevor man zu Tisch geht mit kleiner Windbäckerei servieren sehr gut für Kindergarten.

Bananeneiscreme 1/4 l Milch wird bis zum Kochen gebracht, 2 dkg Zucker dazu gegeben & abgekühlt, dazu 3 passierte Bananen, 1/2 l Schlagobers. Alles gut gemischt & auf Eis gestellt 3 Stunden.

Chocolade Glasur 7 dkg Choco mit Wasser sehr warm verrühren, bis sie fein & dicklich ist, dann die Torte übergießen, 10 Minuten in die Röhre, an der Luft nachtrocknen lassen.

Chokolade Glasur 15 □ Zucker, 2 1/2 Tafel Choc. 1/8 l Wasser, Stückchen Butter gut verkochen, über die Torte gießen

Chokolade Glasur 8 dkg Zucker, 10 dkg Choc. 1-2 Eßl Wasser, Butter

Schneller Überguss 3 Dotter, 12 dkg Zucker, 1/4 l Punschessenz rühren, & über Kranzen, Punsch oder Biscuittorte gießen.

Chocolade Sauce 2 Tafel Choc. werden im Rohr erweicht & mit 1/8 l Milch glattgerührt, oder gerieben mit 1/4 l Milch am Herd gekocht. (Kurzer Lauf es kocht)

Choco Glasur 12 dkg ~~Zucker~~ geraspelte Chokolade mit 3 Eßl Wasser verrühren, dann mit 18 dkg feinem Zuckerglatt rühren, dann erwärmen (nicht kochen) & glasieren. (Von 1/2 für Torte genug)

Kaffeelikeur In 1/2 l feinem Spiritus (Weingeist) werden s.g. 3 gramm Vanille in Stücke geschnitten einige Tage in der Wärme stehen gelassen. dann wird 1 kg Zucker mit 1/2 l Wasser gut gekocht. man macht von 9 dkg Kaffee & 1/2 l Wasser Aufguß, läßt ausköcheln, mischt alles zusammen & läßt den Likeur 6 Wochen bis zum Gebrauch stehen.

Orangenlikör

14 Stück schöne Orangen schält man streichelt die gelbe Schale ab. die Schalen werden nudlig geschnitten in 1 l feinem Weingeist angesetzt & 14 Tage stehen gelassen. dann kocht man 1 kg Zucker mit 5/4 l Wasser, 5 Minuten ausgekühlt & vermischt es mit dem Weingeist. Nach einigen Tagen wird der Likeur filtriert & kann nach einigen Tagen schon in Gebrauch genommen werden, aber nach Wochen schmeckt er besser.

Einfacher Sylvester Punsch

In knapp 2 l kochendes Wasser werden zuerst 1/4 kg Zucker (einige Würfel auf Orangen reiben) ferner der Saft von 1 Orange & 1 Zitrone, dann erst 1 Kaffl Tee & 1 Weinglas Rum gegeben, das Ganze 10 Minuten ziehen lassen.

Beeisen 14 dkg Zucker, 1 Eiweiß, 1/2 Zitrone Saft, so lange rühren bis dick, glatt ist & sich zieht.

Gute Schlagobercreme 1/2 l Schlagober fest geschlagen, 1/2 Kaffl Rum dazu Zucker nach Geschmack, auf eine Schüssel kandierte Kumquats, etwas Zitronat, schön stellen, bevor man zu Tisch geht, mit kleinen Löffeln sehr gut für Kinder geeignet.

Bananeneiscreme 1/4 l Obers wird bis zur Kochenge gegeben & abgekühlt, dazu 3 passierte Bananen gut gemischt & ins Eis gestellt, 3 Stunden.

Chocolade Glasur 7 dkg Choco mit Wasser sehr zu fein & dicklich ist, dann die Torte über die Röhre, in der Luft rasch trocknen lassen.

Chokolade Glasur 15 □ Zucker, 2 1/2 Tafeln Stückchen Butter gut verkochen.

Chokolade Glasur 8 dkg Zucker, 10 dkg Choco

Schneller Überguss 3 Dotter, 12 dkg Zucker ... machen, & über ... oder Biscuittorte gießen.

Chocolade Sauce 2 Tafeln Chocol werden & mit 1/8 l Milch gl... mit 1/4 l Milchsahne ...

Chocoglasur 12 dkg ~~[illegible]~~ gesiebte Chokolade mit 3 EL Wasser verrühren, dann mit 18 dkg feinem Zucker glatt rühren, dann erwärmen (nicht kochen) & glasieren. (Von 1/2 für Torte genug)

Mandeltorte

1/8 kg Zucker, 4 Dotter mit Citronenschale 1/2 Stunde rühren, 1/8 kg geriebene Mandeln, zuletzt den Schnee ...

Kaffeelikörer In 1/2 l feinem Spiritus (Weingeist) werden 3 g. 3 gramm Vanille in Stücke geschnitten einige Tage in der Wärme stehen gelassen. Dann wird 1 kg Zucker mit 1/2 l Wasser gut gekocht, macht von 9 dkg Kaffee & 1/2 l ... aufgesetzt, löschen auskühlen, mischt alles zusammen & läßt den Liqueur ... bis zum Gebrauch stehen.

...ikör

...ick schöne Orangen schälen, man streicht ...he Schale ab, die Schalen werden nun ...ittelt in 1 l feinem Weingeist angesetzt, ... stehen gelassen, dann kocht man ...cker mit 5/4 l Wasser, 5 Minuten ...kühlt & vermischt es mit dem ...ist. Nach einigen Tagen wird ...neu filtriert & kann nach eini...en Wochen in Gebrauch genommen ...aber noch Wochen schmackhafter.

...ester Punsch

...p 2 l kochendes Wasser werden zuerst 1/4 kg Zucker ...am Orangen gerieben) ferner der Saft von 4 Orangen ...ne, dann erst 1 Kaffl Tee & 1 Weinglas Rum gegeben, das Ganze 10 Minuten ziehen lassen.

Julizehnhalter Punsch 1/4 kg Zucker mit Vanille wird mit 4 Dotter, Saft 2 Zitrone, einem Glas Maraschino so lange geschlagen, bis die Masse schäumt. dann mischt man 1/8 l starken Tee 1/8 l kaltes Obers dazu, verrührt alles sehr gut & gießt zum Schluss 1/4 l Schlagobers dazu, ebenfalls mit Vanillegeschmack. Der Punsch wird im Glaser gefüllt, auf Eis gestellt & bekommt beim Anfrosten obenauf einen Kopf Schlagobers mit Maraschino & Vanillegeschmack.

Karfiolvorspeise oder auch als vegetar. Nachtmahl

z.B. 1 große Karfiolrose wird gewaschen (den äußersten Kragel der Rose wegschneiden) und eine 1/2 Stunde mit 1 Kaffeelöffel Salz gekocht, dann herausnehmen & am Sieb abtropfen lassen. Man nimmt sodann eine feuerfeste Porzellanform schmiert sie mit feiner Butter aus, bestreut sie leicht mit Semmelbröseln & legt die abgeschnittenen Röschenteile kranzförmig aus, bis der ganze Boden belegt ist, sodann streut man 15 dkg 1/8 heller geriebener Semmeln & 15 dkg geschnittenen Schinken darüber, gießt sodann unten angegebene geschlagene Masse darüber & auf diese streicht man 2 Kaffeelöffel zerlassener Butter & gibt es 1/2 Stunde rasch in die Röhre & lässt es noch 1/2 Stunde backen & serviert es warm. Sowie man es aufträgt, lässt man mit einem Messer die Speise seitlich etwas vom Rande fortreißen, sie in der Form: Geschwärzt 1/2 Stunde

Diese Masse: die von der Rose übergebliebenen

abgeschnittenen Stangeln geschält man warm auf einen Teller gibt 2 ganze gut verquirlte Eier, 1 Messerspitze Salz, 1 Kaffl. Mehl, & 3 Eßlöffel Milch oder Rahm dazu verquirlt die Masse sehr gut & glaßt es über den Schinken, wie vorher angegeben.

Eieromelette mit Schinken 2 Eier bißl Salz gut abspritzen in eine Eierspeispfanne mit Butter ausgeschmiert eine Omelette machen (auf beiden Seiten bißl gelb) und mit gehacktem Schinken füllen.

Karfiol in kaltem Wasser mit 1 Kaffelöffel Salz zugedeckt zustellen und vom Beginn des Wallens ½ Stunde kochen lassen. Einbreiten röstet man 2 Küchenlöffel Semmelbröserl in 1 Eßlöffel Butter (fein geschnitten) und bißchen Salz.

Spargel ebenso

Spargelspitzen ebenso

Spargelfisolen ebenso, nur 40 Minuten Kochzeit

Eieromelette mit Schwammerln wie mit Schinken nur Schwammerln 3 Eßlöffel in bißl Butter dünsten Salz bißchen Petersil ganz wenig stauben, mit Pfeffer aufziehen & füllen

Zephirpudding: 1 Seidl guten saueren Rahm verrührt, man mit 6 Dotter & 2 Kaffi Eßlöffel Mehl, sodann gibt man 2 Eßlöffel geriebenen Kaiserfleisch oder 4 Eßlöffel gehackten Schinken (oder Kaiserfleisch & Schinken) zuletzt den Schnee. Das läßt man in einer mit Butter & Brösel ausgeschmierten Kuchenform 20 Minuten backen & serviert es sogleich.

Schwammerl mit Ei, für 6 Personen ½ Kilo Eierschwämme oder ⅜ Eimer in ⅛ l Wasser die geputzten Schwämme mit 1 Kochlöffel Schmalz oder Butter, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Kaffelöffel Salz hineingeben & vom Kochen an 20–25 Min. zugedeckt dünsten lassen. (wenn notwendig eventuell ein bißchen Wasser nachgießen) Wenn Schwämme weich & verdünstet sind gibt man 6–8 Eier (vorher Klar auf & läßt es 3–4 Minuten unter fortwährendem Umrühren verkochen & serviert es gleich. Bis die Eier darauf kommen zugedeckt halten dann nicht

Haschee 6 Personen – ½ kg Lungenbratenzapfen enthäuten, hacken oder faschieren, in eine Kasserole mit 1 Kochlöffel heißen Schmalz hineingeben 1 Kaffeelöffel Salz darauf 1 Messerspitze Pfeffer, & unter fortwährendem Rühren 10 Min. rösten lassen, sodann gibt man die schon

vorbereiteten 6–8 Eier darüber, gut vermischen & 4–5 Minuten unter fortwährendem Rühren verkochen lassen. Hasché nicht zudecken, sonst wird es hart. Noch richtiger ist es das Salz die Hälfte für die Eier & die Hälfte für das Fleisch zu rechnen

Rind Hirn mit Ei. Das Hirn enthäuten, waschen, zerschneiden & in eine Kasserole geben, dazu 1/2 Messerspitze Salz bischen Pfeffer, 1 Eßlöffl Schmalz, verdünsten lassen (10 Minuten) wenn notwendig etwas Wasser nachgießen & bis verdünstet je nachdem Personen 3–6 verquirlte Eier darüber geben & sodann servieren

Hirn eingemacht ebenso wie vorher die Zutaten & Dauer des Kochens, dann stäubt man es aber zum Schluß mit 1 Eßlöffl Mehl, gießt es mit 4–5 Löffl Suppe oder Wasser ab & gibt 1 abgequirltes Dotter langsam hinein. (nicht mehr sein) Will man es säuerlich so alles wie vorher nur keinen Pfeffer & kein Dotter, sondern von 1/2 Citrone den Saft & nach Geschmack Zucker

Pariser Körbchen: Pariser Wurst wird mit der Schale in 1/2 cm. dicke Scheiben geschnitten, diese werden in sehr heißes Schmalz abgebraten, durch Zusammenziehen der Haut (Schale) bilden sich kleine Körbchen, die mit Eierspeise gefüllt und mit Sardellenring garniert werden. auch Schwämme die man in bischen Butter, Salz, Pfeffer, grünen Petersil gedünstet hat & mit Mehl bisl gestäubt, nimmt man auch zur Garnierung auf die Eierspeise

Man kann die Körbchen mit versch. Gemüse füllen: Kohlsprossen in ein bischen Butter, Salz, Pfeffer langsam dünsten, (damit sie nicht zerfallen) ein wenig stauben, mit Suppe ein wenig abgießen. oder Spargelspitzen, Karfiol dünsten, wie Kohlsprossen. Man kann die gemischten Gemüse auch nur in Salzwasser kochen, dann in Butter mit semmelbröcel geröstet, gebeutelt Parmesan darauf streuen. Kniegrüne Erbsen gedünstet sind als Füllsel sehr gut.

Pariser Schnitten paniert: Wurstschnitten panieren, herausbacken

Makkaroni Masse zum Nachtmahl für 4 Köchelnes 5

Rechne pro Person 7 dkg Makkaroni

S. G. 1/4 kg Makkaroni werden in Salzwasser 20 Minuten gekocht, auf ein Sieb geschüttet u. mit kaltem Wasser abgeschreckt; gut abgetropft kommen sie in eine Schüssel oder Reindling.
6 dkg Butter werden gut abgetrieben, 3 Dotter, 2 gestr. Küchenlöffel Paradeis, 1/2 Kaffeelöffel Salz & den Schnee von 3 Eiweiß dazu, dann mit den Makkaroni gut vermischen & in eine mit Butter ausgestrichene feuerfeste Schüssel geben, oben mit geriebenen Parmesan bestreuen, mit zerlassener Butter beträufeln & 40 Minuten backen lassen.

Pilzlinge gebacken:

Pilzlinge werden enthäutet, gewäscht, auf das Sieb zum abtropfen gelegt, in Mehl, gesalzenes Ei, Brösel getaucht & in Schmalz (genügend) herausbacken.

Käsesoufflé

5 dkg Butter rührt man flaumig, gibt 3 Dotter, 3 dkg geriebenen Parmesan, Schnee von 2 Klar, etwas Salz & 2 dkg Mehl dazu. Die Masse wird in einer Omelettenpfanne mit etwas Butter im Rohre gebacken & mit Sardinen gefüllt. Als Vorspeise oder als Nachtmahl

Gemüsewürstel: als Vorspeise oder Nachtmahl sehr gut

2 Handvoll Julienne — 2 gr. Karotte, 1 Scheibe Zellerie, 1 Petersil, 1/2 Kohlrübe, Lauch, grüne Fisolen, Wachsbohnen, Stielgemüse zusammen in Salzwasser dünsten
1 " getrocknete Erbsen — 1/8 eingeweichte Erbsen
20 dkg passierte Kartoffeln
1 Eßlöffel getrockneter Schwamm oder 15 dkg frische
1 Küchenlöffel Gries
1 Bröckel gekochten Petersil
1 Messerspitze Pfeffer
Salz
Pastetengewürz
1 Eßlöffel Parmesan

1 Kaffeelöffel feines Schmalz, 1/4 Zwiebel rösten lassen, dann 5 dkg Speck rösten, Paprika & Salz dazu, sodann dies mit der einmal weichgekochten Julienne, Schwamm, passieren, & dann kommen die passierten Erdäpfel, Gries, Petersil, Pastetengewürz, Pfeffer, Parmesan & nach Geschmack Salz zur dicken Masse.
Eine Pfanne mit fettem Schmalz ausschmieren, die in dickeren Würstchen oder Laberln geformte Masse hineingeben, mit flüssigem Schmalz die Würste betropfen & 1/2 Stunde braten lassen.
Mit Gurkensauce, Paradiessauce oder Kapernsauce servieren.

Gemüseschnitzel: (sehr gut)

12 dkg Reis
1/4 kg ausgelöste grüne Erbsen
1 dkg Fülleme,
Kaffeelöffel Salz, die alles weich kochen lassen
(wie Rindbrei (1/2 Fingerhoch über den Rindes Wasser)
wenn es erkaltet, durchpassieren mit 4 dkg
Speck oder Schmalz, dann 1 Li. Messerspitze Paprika,
Pfeffer, Pastetengewürz & was anfest Semelbrösel
das eine lockere Masse ist, 3 (Küchenlöffel)
dabei formen & herausbacken, mit
Paradeisrauce servieren

Leberreiskipfel als Gemüsebeilage

" laberln mit Butter & Brösel obenauf & Parmesan bestreut als Vorspeise oder gebacken in die Suppe, eingekocht als Knoderl oder Nockerln

10 dkg Reis in bischen Wasser, Salz & Schmalz weich kochen, wenn er erkaltet ist macht man dazu 2 fest ausgedrückte aweichte Semeln, & die in viel Schmalz & Zwiebel vorher gerösteten Stückerl Zwiebel Rind, Kalb oder Schweinsleber, zum Reis dazu mischen, dann alles in die Fleischmaschine zum durchmahlen geben, dann 1 Messerspitze Pfeffer, 1/4 Kaffeelöffel Salz, gehackten grünen Petersil, 1 Li. oder übriggebliebenes Eiweiß, 2 Hand voll Semelbrösel, das zu vermengen, Kipferl formen & in Schmalz rasch ausbacken.

Gemüseschnitzel: (sehr gut)

Haferreis
Karotten
Kohl
grünen Petersil
Wurst
Kartoffeln

1 Hämpfel Kohl
1 kleine Karotte
Stückchen Petersilwurzel
" Zeller
" Kohlrübe
2–3 Kartoffel
3 dkg getrocknete oder 1/4 kg frische Schwämme

werden in Salzwasser weich gekocht & durchgeseiht
1/4 kg Kollgerste (oder Haferreis) in Salzwasser weich verdünsten
lassen, das alles durch die Fleischmaschine (mit feiner Scheibe genommen) treiben
20 dkg Leber in 1/2 Kochlöffel Schmalz & darin geröst. kleinen Zwiebel
halb durchbraten & auch mit dem Zwiebel durch die
Fleischmaschine treiben. Hat man keine Leber, so nimmt
man Wurst die nicht geröstet wird, nur passiert.
In die passierte ganze Masse gibt man Paprika-Pfeffer
grün gehackten Petersil – 1 Li – 2 Kuchenlöffel Semel
brösel. Würste formen, in ein mit Schmalz bestrichenes Blech geben, auf jedes Würstchen ein Stückchen
Schmalz oben aufgeben, in die Röhre schieben & bis
sie braun sind (15–20 Minuten) zu Tisch geben.
Dazu serviert man Paradeis- oder Gurkensauce
Je nach der Jahreszeit gibt man Erbsen, oder anderes dazu
3–4 grüne Erbsen

Gemüse-Pudding s.g.

70 dkg reingeputzten Kohl
30 dkg getrockneten oder 1/4 Kg frische Schwämme
30 dkg Fett
2 Dotter
2 Schnee
1 1/2 gewiegte Semmel
1/2 Kaffeelöffel Salz
buchen Pfeffer
gehackten grünen Petersil
2 Handvoll Brösel
1/2 Packerl Backpulver

Der Kohl & die Schwämme jedes separat kochen, abtropfen, faschieren; dann alles andere abtreiben, den Kohl & Schwämme dazumengen, die 2x faschierten Semmeln & zuletzt den Schnee und das Backpulver.

Spinat-Pudding s.g.

1 Kg Spinat, passiert, 4 erweichte Semmel passiert, 4 Dotter, 4 Schnee, 70 dkg Butter, 10 dkg ger. Parmesan, 1 Handvoll Brösel, 1 Stunde in Dunst in ausgeschmierter & mit Brösel bestreuter Form kochen. Servieren mit Eierschwämme ringsum, oder Schwammerlsauce. Butter & Eier abreiben & nach & nach alle Zutaten.

Parmesan-Pudding s.g.

(1 1/2 x dieser Masse ist für 10 Personen, für 1 großen Puttling sowie 2 ist man diese Masse für 16 Personen für 2 Formen)

12 dkg Butter
6 Dotter
8 dkg Parmesan
1/4 Liter Rahm
Salz
15 dkg Mehl
klar von 6 Eiern
10 dkg Schinken
15 dkg Fisolen grüne
noch Butter & Mehl zum befetten & ausstreuen der Form

Butter wird flaumig gerührt, mit Dottern, geriebenem Parmesan, Mehl, saurem Rahm, etwas Salz & den steifen Schnee von Eiklar vermischt. Dieses Gemenge in befettete bemehlte Form füllen & 3/4 Stunden in Dampf kochen lassen. Nachdem Stürzen den Pudding mit einem Kranz von feingehackten Schinken & in Salzwasser gekochter grüner Fisolen oder Kohlrabien umgeben.

(Zum Kochen von 3/4 Stunden rechnen)

Schinken-Pudding

10 dkg Butter, 3 Dotter, 12 dkg passierte Kartoffeln, 10 dkg gehackten Schinken oder Selchfleisch, 3 Löffel Rahm, 3 Schnee, Form mit Butter ausstreichen, mit Mehl leicht ausstreuen, langsam 30–40 Minuten backen.

Gemüse-Scheiterhaufen n. g.

Fritatten:
3/4 l Milch
3 Dotter
12 dkg Mehl
Mehl von 3 Eiern
Salz

Gedämpfter Reis:
4 dkg Reis
2 dkg Fett oder Butter
Salz
1/8 l Wasser

6 dkg Champignons
2 dkg Butter
Salzwasser
~~5 dkg Butter & 1/8 l Champignons~~
30 dkg Kalbfleisch
5 dkg Butter
1 kleine Karfiolrose
Salzwasser
4 dkg Butter

Übergießen
1/8 l saurer Rahm.
2 Dotter

Es werden 6 Fritatten gebacken, wie unten angegeben belegt & übereinander in einem dem Umfange der Fritatten entsprechende, befettete & mit Brösel bestreute Auflaufschüssel geschichtet.

Die unterste Fritatte wird mit gedämpftem Reis, die 2te mit in Butter gerösteten, blättrig geschnittenen Champignons, die 3te mit abgebrühten Blumenkohlröschen, die 4te mit feingehackten in Butter geröstetem Kalbfleisch, die 5te mit in Salzwasser gekochten & mit Butter gerösteten Karfiolröschen bestreut. Über den Karfiol wird die 6te unbestreute Fritatte gedeckt.

Saurer Rahm, wird mit Dotter verquirlt & über die Fritatten gegossen, die man zuletzt für 1/2 Stunde lang im Rohre bäckt.

Fritatten: Milch & Mehl werden verquirlt & ~~über~~ dann Dotter, Salz zuletzt fester Schnee darüber gemengt, daraus 6 Fritatten backen.

In der Schüssel aufhagen, oder stürzen, nochmals stürzen & Reihe schneiden

Fischmayonaise: 4 kg Hecht für 16 Pers.

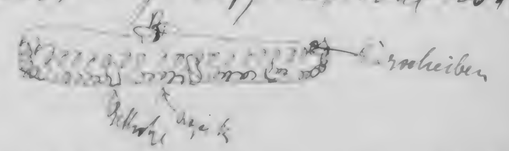
Tauwetter

Fische werden in Salzwasser gekocht, erkaltet von dem Gerippe gelöst, in kleine Stücke gekellt & vollständig entgrätet.

Mayonaise für die Durchmischung der Fische

4 gekochte passierte Dotter, 8 rohe Dotter, 1/4 l Öl tropfenweise hineinrühren, weiter Pfeffer, Salz, Senf nach Geschmack, Essig nach 2 1/2 Citronen, Essig mit viel Wasser gewässert hineinmischen, zuletzt verrühren, Geschmack prüfen & unter die Fische mengen. Die Masse darf nur breiig sein. Nun gibt man von der Servierplatte gut glänzende Mayonaise darüber.

2 Eßl. heißes Öl werden mit 1/8 l gewässertem Essig & 1 Eßl. Mehl aufgekocht gelassen, erkaltet dann gibt man 2 rohe Dotter, weiter Pfeffer, Salz, brei Senf dazu & streicht gleichmäßig über die Fische verziert es in der Mitte mit Citronenscheiben am Rand mit Aspik, Kettiche, rote, harte Eierscheiben



Pilzlinge gebacken Pilzlinge werden entsandet, gewaschen auf dem Siebe zum Abtropfen gelegt, in Mehl gewälzt, Brösel getaucht & herausgebacken genügend Fett geben.

Erdäpfelnestchen: Erdäpfel fein würfelig schneiden, waschen, abtropfen & abtrocknen, in die Form herausbacken & füllen mit Spinat & obenauf Eierspeis

Pofesen mit Schwammerln säuregekrüste oder Sauce

" mit Hirn (eingemacht)

" mit grünen Erbsen

Pofesen: Semmeln in Scheiben schneiden, in ~~gesalzener~~ Sauerrichemmeckem Milch durchziehen & in Omelettenteig durchziehen & hasch herausbacken (Omelettenteig 3/8 l Milch 2 Dotter bzw. Mehl Salz Schnee

Schinkenvorspeise

4 dkg Butter werden abgetrieben, mit 2 Dotter, 2 Eßl Kakao vermengt, 2 dkg geriebener Parmesan & 10 dkg gehackten Schinken oder Selchfleisch mit 2 klar Schnee dazu vermengt. Eine Pfanne wird geschmirbt, die Masse kommt darauf, wird halbgebacken, dann kommt obenauf noch etwas gehackter Schinken mit Kakao verrührt, darüber gestrichen. & wird fertiggebacken, mit Parmesan bestreut & heiß aufgetragen. (20 25 Min.)

Erbsenschnitzel Erbsen werden in Salzwasser weich gekocht, & gesiebt, mit Salz, fein geh. Petersilie, 1 Lö. Tafelsenf, saurem Rahm, so viel Grieß daß man aus der Masse Schnitzel formen kann, die in Grieß gewendet & in Schmalz gebacken werden. Mit Zitronenscheiben zu Fisch

s.g. **Gemüsewürstchen mit Paradeissauce**

20 dkg Reis, 1/4 kg Schwämme (eventuell 4-5 St.) 1/4 kg grüne Erbsen oder halben Kohl oder Kohlsprossen, 8 dkg Butter, 1 Ei.

Reis wird mit Butter in Wasser verdünstet, mit den jedes separat gekochten Erbsen, Schwämme vermengt, erkaltet in der Fleischmaschine faschiert, das Ei dazu vermengt, Würstel geformt, paniert & in Fett herausgebacken. Mit Paradeissauce oder Parmesan servieren. Man kann auch zur Verbesserung Stückchen Selchfleisch oder Wurst mit faschieren.

Unterlegtes Fleisch: Erdäpfelpüree 1 3/4 kg Erdäpfel schälen, in Salzwasser kochen, abseihen, zerstampfen, Milch, Salz, Muskatnuß 6 dkg Butter gut verrühren (erkaltenlassen)

Feuerfeste Form mit Butter ausschmieren mit feinem Brösel leicht bestreuen, die Hälfte mit Püree auslegen, gekochtes kaltes Suppenfleisch (mit Salz, Pfeffer, Salz vermengen) das Fleisch über das Püree streichen, wieder Püree geben & obenauf Butterbrösel geben & 30-40 Minuten backen.

(Das Fleisch 1 1/2 kg eventuell mit anderen Fleischarten wie Kalb oder Leber, Niere, Hirn usw.)

Frittatenvorspeise: sehr gut

Mehl für 18 Person.

1 3/4 l Mandeln für Frittaten 3 Eier, 1/2 l Rahm, bis l Milch, Mehl, Schnee Salz, 1 Kaffeelöffel Zucker dünne Frittaten machen, füllen mit untenstehender Masse, die gefüllten Frittaten in 3 Teile schneiden, in die mit Butter reich ausgeschmierte 2 Formen geben mit 4 ganzen zu schlagenden 1/2 l Milch versprudelten Eier & 2 starken Eßlöffel geriebenen Parmesan bis zur Frittatenhöhe übergießen (wenn zu wenig auch noch 1/2 l Milch versprudelt werden) & 35 Minuten in der Röhre bis Milch verdunstet ist & leicht gebräunt backen lassen, auf die Schüsseln stürzen, & in ++++ schneiden, mit Parmesan bestreuen & heiß servieren.

60 dkg Schweinsschulter gebraten
85 dkg Kalbsschulter "
5 Stück Hühnerleber
1/4 kg gedünstete Champignons (in Butter)
2 große Sträuß Petersil

Alles fein hacken, mit Rindsuppe aufgießen, viel stauben damit sämig ist, nach Geschmack Pfeffer & Salz.
Aber Schwammerl knapp vorher dünsten
Fleisch kann früher gebraten werden & gekocht werden.

Posesen: zu Semmeln als Beilage

Geschnittene Semmelscheiben durch Milch durchziehen, pomieren & herausbacken

Selchfleischpastetchen:

1 kg Erdäpfeln werden gekocht, geschält, passiert, in einem Abtrieb von 5 dkg Butter, 2 Dotter gegeben, dazu 30 dkg faschiertes Selchfleisch, gemengt 1/4 Kaffeel. Salz, Messerspitze Pfeffer, 2 Eßl. grünen gehackten Petersilie dazugegeben, daraus Pastetchen formen, jeweils in Ei & Brösel in heißem Schmalz herausbacken. Man kann selbe als Vorspeise mit Zitronenscheibe oder als Braten beigabe oder als Nachtmahl mit Paradeis Sauce gegeben werden

Häringspeise

Die frischen sog. grünen Heringe werden gesäubert, gesalzen, & mit einem Tuch abgetrocknet. Nun gibt man in eine Pfanne etwas Fett & Zwiebel hinein, bräunt sie im Ofen erst auf der einen dann auf der anderen Seite & gibt sie auf eine Schüsse. Die Pfanne mit dem Fett stellt man nun auf den Herd & gibt ein wenig Mehl, Wasser, Salz, etwas Essig & eine Spur gebrannten Zucker dazu, läßt das Ganze aufkochen, fügt etwas Rahm bei. Diese Sauce wird teils serviert, teils über Heringe gegossen.

Mayonnaise

1 Teelöffel Senf
1 " Salz
1 " Zucker
einige Körnchen Pfeffer
2 Dotter
2 Eßl. Citronensaft
2 " Essig
1½ Kaffeetassen Olivenöl

in einer Schüssel die in einem mit Eis gefülltem Gefäß steht, mischt man Senf, Zucker & Gewürzen Pfeffer, dann wird in einer Schale Citronensaft, Essig, Öl vermengt. Eidotter & 1 Eßl. Essig kommen die der ersten Schüssel, das eiskalte Öl wird sodann unter beständigen Rühren langsam hinzugefügt. Sollte sich die Masse verdicken, so füge man abwechselnd Essig & Citronensaft hinzu. Das ganze wird mit der Schneerute fertigbearbeitet, zuletzt fügt man das Salz dazu, um das Gerinnen zu verhindern. Die Mayonnaise wird in ein verschließbares Glas gefüllt, im Eiskasten aufbewahren. Man serviere Salat.

Wer Öl nicht liebt, gibt nur 2½ Löffel Öl, dafür 2 Dotter mehr

Aspik Omelette

2 Eier
1/8 Teelöffel Salz,
Prise Pfeffer,
2 Eßl. Milch
1 Teel. Butter
mehrere Teel. Aspik

Man schlage das Eiweiß zu Schnee, treibe die Dotter schaumig ab, gebe Milch dazu, Salz & Pfeffer, worauf man den Schnee zu den Dotter mengt. Man lasse die Butter warm werden, gieße die Masse hinzu & lasse bei sehr mäßiger Hitze zugedeckt backen. Die eine Seite der Omelette wird mit Aspik belegt & die andere Seite darüber gegeben.

Mayonnaise ohne Eier

In einem Porzellantopf wird eine Tasse sehr kalte weiße Grundsauce mit Salz, Pfeffer, 2 Löffel guten Essig 200 gr feines Olivenöl & einige Löffel Fleischgallert (Sulze) zu einer dicken Creme verrührt, die man mit Citronensaft vermengt.

Rahm Erdäpfel

Man sprudelt ¼ l Rahm mit 3 Dotter ab, gibt 2 Eßl. Mehl, 10 dkg gekochte, nach vollständigem Erkalten geriebene Erdäpfel, 10 dkg Zucker etwas Citronenschale & den festen Schnee dazu, füllt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Auflaufform & läßt den Auflauf in mäßiger Hitze 1½ Stunden backen. Er muß sofort in der Form serviert werden.

Käseaufspeise

6 dkg Butter & 4 Dotter werden flaumig abgerieben, dann mit 5 dkg fein geriebenen Parmesan, 4 Kloß & 6 dkg Mehl vermengt; die Masse kommt in eine feuerfeste Schüssel & wird im Rohr 20–25 Min. gebacken.

Gefüllte Fritaten pannirt

Gekochte Fleischreste, werden gehackt, & mit verschiedenem vermengt (Sardellenbutter, Kapern, Schinken) Fritaten werden gemacht, gefüllt, in Teile geschnitten & panirt, herausgebacken.

Eier aufschnecken

Eier werden hart gekocht, der Länge nach durchschnitten, und mit folgender Fülle gefüllt.

Dotter wird passiert und mit ganz fein geschnittenen geräucherten Lachs oder Zunge oder Geflügel gewürzt & in Öl geben, eine Mayonnaise darüber & garnieren mit Kapik, Salat, etc

Karfiol Koch

Reinhaus

7 dkg Butter abreiben, 4 Dotter, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel geriebener Parmesan (10 Deckerfiol wird gekocht) in Würfel geschnitten & mit 4 Schnee langsam hineingerührt. In Form kochen (gut)

Mayonnaise

Reinhaus

4 Dotter, 4 Eßlöffel werden am Feuer gepündelt bis es dick ist. Dann in ein anderes Gefäß übergegossen, dann werden 4 Eßl Öl tropfenweise hineingerührt. Man gibt ein bischen Zucker, Salz, Pfeffer & Senf nach & nach hinein.

Champignonomeletten

Man rechnet per Person 1 Ei. Eine beliebige Anzahl Eier werden in einen Topf aufgeschlagen mit etwas Milch vermengt, (für jedes Ei 1/2 Eßl Milch vermengt) etwas Salz, gut verpündeln. In einer Omelettenpfanne wird Butter heiß gemacht & von dem abgepündelten Eiern die Omeletten aufgegossen & von beiden Seiten gebacken. Mit gedünsteten Champignons gefüllt & mit Parmesan bestreut anrichten.

Selchfleischvorspeise

2 dkg Butter werden abgetrieben, dazu 2 Dotter, 2 Löffel Rahm, 2 dkg ger. Parmesan, 2 dkg Mehl, 10 dkg faschiertes Selchfleisch & den Schnee von 2 Klar dazumengen. Die Masse wird auf einer mit Butter ausgeschmierten Pfanne gebacken, noch 3 dkg gehackten Schinken & etwas Rahm darauf geben & dann fertig backen.

Käseauflauf

5 dkg Butter läßt man mit 8 dkg Mehl anlaufen, vorgießt dies mit 1/2 l Milch, gibt 7 dkg ger. Parmesan etwas weißen Pfeffer dazu, läßt die Masse auskühlen, rührt sie dann mit 3 Dotter ab, mischt den Schnee von 3 Klar dazu & den Auflauf schön

Sandwiches Zu 20 dkg abgeriebener Butter mit 18 dkg fein geriebenen Sardellen werden 14 dkg feingewiegte Schinken, 1 Eßl Kaviar, 2 dkg Länge nach geschnittene Gurken, einige Kapern, 4 hartgekochte Eier, 2 Kaviarroll und 1 kg geschnittene gesellchte Zunge eingerührt. Ein langer schmaler Wecken,

rot immer ausgeschält (nicht bis knapp an die Rinde) die Masse hineingetopft, 24 Stunden aufs Eis gestellt, dann fingerdicke Scheiben geschnitten & bis zum Gebrauch aufs Eis gestellt.

Eier als Vorspeise

Die Eier werden 10 Min hart gekocht, in kaltem Wasser abgeschreckt, in der Mitte durchschnitten, die Dotter entfernt, dann mit beliebigem Fleisch (feingewürfelt oder gemeint) dem man grünen Petersil, klein gehackte Gurken, Champignons (gedünstet) beimengt, die Eier gefüllt, setzt sie wieder zusammen. Die Dotter passiert man mit der Schneide eines eingeweichten Semmel, durch ein feines Sieb, reibt diese Masse in einem kleinen Kerling mit etwas Senf, Essig, Öl schnell & glatt ab, & übergießt damit die zusammengesetzten Eier. Sehen sieht die Platte aus, wenn man die gefüllten Eier halbiert auf der Schüssel arrangiert, etwas mit Zunge oder Schinken, das machte mit Kerzel & Gurken im gehackten Zustand, bestreut dazwischen & zwischen je 2 Eier mit Kapern & Kräuter oder gespritzte Mayonnaise

Gefüllte Paradeiser

Aus 10–12 Stück mittelgroßen Paradeisern werden die Stiele behutsam herausgezogen & durch die so entstandene Öffnung, Saft & Kerne entleert. Ein Teil des Saftes wird durch das Sieb gedrückt, 1 Gl voll feines Fleisch, 4 dkg geweichte gut ausgedrückte Semmeln, etwas fein gehackte grüne Petersil, eine Messerspitze Pfeffer, 4 dkg gedünsteten Reis, ganzes, etwas Salz, der Saft von den Paradeisern mit 8 dkg flüssig abgeriebenen Butter gut durcheinander rühren. Mit dieser Masse werden die ausgehöhlten Tomaten gefüllt, dann legt man sie knapp nebeneinander in eine mit Fett ausgeschm. und Brosel bestreute Kasserole, gibt sie zugedeckt ungefähr ½ Stunde zum dünsten. Vor Parmesan liebt kann einige Minuten bevor das Gericht aus der Röhre genommen wird, dann gr. Käsedarüberstreuen, man richtet die gefüllten Tomaten auf verkochter Butterrauce an, oder kann sie als Garnierung für eine andere Fleischspeise geben

Spagetti mit Paradeis

s. g. Man gibt in eine tiefe Schüssel 4 Dotter, rührt 4 dkg Paradeismark, 40 dkg gehackten Schinken oder Selchfleisch, 24 dkg weichgekochte abgeseihte Spagetti & das nötige Salz nach & nach dazu & mischt den Schnee von 4 Klar darüber. Mit dieser Masse füllt man dann eine mit Fett bestrichene mit bestreute Form & läßt

sie 3/4 Stunden in der Röhre backen, dann wird die Form aus der Röhre genommen, die Masse in eine Schüssel gestürzt & mit Paradeissauce serviert.

Eieromeletten mit Paradeis

Man mischt zu den für die Omelette gerührten Eier Paradeismark nach Geschmack & wenn man Vorliebe dafür hat, kann man die Omeletten mit Paradeissauce servieren.

Zu 2 Eier — 1 Kaffl Paradeismark

Paradeisaufstauf

1 Deciliter dickliche Paradeis wird mit 2 Eidotter 1 nußgroßes Stück Butter 1 Kaffl geriebener Parmesan 1/2 Kaffelöffel Mehl verrührt, dann Schnee von 2 Klar & in eine Form 20 Min. in Rauch kochen

Omelette Julienne

2 Dotter werden mit 1/2 Löffel feinen Mehl sehr lange gerührt. Salz etwas Petersilie, Schnee von 2 klar Schnee. Dann läßt man in reichlich frischer Butter eine Omelette backen ohne umzudrehen.

Fülle: 25 dkg gekochtes Kalbfleisch wird zu feinen Flachs gehackt, gewürzt & mit 2 dkg get Herrenpilze gefüllt & mit gehackter Petersilie bestreut. 1/4 Stunde die Fülle mit den Saft vom Schnitzl dünsten.

was zweimal vorkommt, weiter zurückwärts

Champignonpastetchen

10 dkg Butter, 10 dkg Mehl etwas Salz, 1 Dotter, etwas Rum einige Löffel rohes Obers oder Milch. Man bereitet aus der Hälfte des Mehles & allen Zutaten außer der Butter einen Strudelteig & aus dem restlichen Mehl & Butter knetet man ebenfalls einen Teig. Nun verarbeitet man beide Teige miteinander, indem man den Strudelteig ausrollt & die Buttermasse darin einschlägt, nun wird der Teig unter öfteren Zusammenlegen sowie bei Bereitung des Butterteiges nur ohne Pasten lassen des Teiges) dünn ausgerollt & in viereckige Stückchen geschnitten; auf jedes Teigstückchen gibt man ein kleines Häufchen von in Butter weich gedünsteten Schwämmen & etwas Petersil & ein bischen Pfeffer. die Ränder des Teiges bestreicht man mit Eiweiß & legt die Enden übereinander worauf man die Oberseiten des Gebäckes mit Eidotter bestreicht. Man läßt die Pastetchen ziemlich rasch backen & serviert sie noch warm als Vorspeise

Pariser Kartoffelwürfel als Beilage zu Braten & Gemüse

4-5 Kartoffel läßt man kochen & erkalten dann reibt man sie auf dem Reibeisen recht fein

Nun nimmt man 8 Lth Butter recht schaumig, mengt 3 ganze Eier, die geriebene Kartoffel, etwas Salz & feingehackte grüne Petersilie bei. Man rollt den Teig dick aus, schneidet ihn zu Würfel, paniert diese in Ei & Brösel, die mit geriebenen Parmesankäse vermengt wurden & läßt sie in heißem Fett backen.

Pastetchenvorspeise oder Beilage

46 Einige Kartoffeln werden heiß durch ein Sieb gedrückt & stark gesalzen; dann werden 10 Lth Butter dazugerührt, worauf man dieses in einer Kasserole auf dem Feuer heiß werden läßt. Auf dem Herdrande werden mit 2 Dotter, 1 Ei mit einem Löffel süßen Obers, wenig Muskatblüte geschlagen, der Erdäpfelmasse beigemengt & wie Brandteig abgearbeitet. Nun streicht man den Teig dick auf das Brett, das vorher gut mit Mehl bestreut wurde, schickt Pastetchenform, die in Ei & Brösel gewickelt, mit dem Messer rund geformt & in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher eingedrückt, in heißem Fett backen & mit guten Hühner, Kapaun oder gef. Champignons mit Parmesan bestreut oder mit beliebigem Gemüse gefüllt, warm serviert.

Eiersalat

Man kocht 8 Eier hart, schneidet sie der Länge nach entzwei, nimmt die Dotter heraus & teilt sie in 2 Teile. Einen Teil hackt man klein, wie auch 2 Sardellen, etwas Schinken, saure Gurken, mischt alles zusammen, sollte es zu trocken sein, so gibt man einige Tropfen Tafentl dazu. Damit füllt man die Eihälften, aus der anderen Hälfte der Dotter macht man eine Mayonnaise mit Öl, bischen Salz, Essig, Pfeffer & bischen Senf, auf einer Glasschüssel, die mit Salatblätter belegt ist, werden die Eier aufgestellt, mit Mayonnaise begossen & mit Salatherzchen garniert.

Eiersuppe für 1 Person rechnet man 2 Eier & 1 Sardelle. Die Dotter werden abgetrieben & mit den passierten Sardellen & den Schnee der Eiklar vermengt. Die Masse wird in einer Porzellanschüssel im Rohr gebacken, sprach Sarad.

Erdäpfelpastete mit Fleisch gefüllt

10 Lth Butter werden mit 4 Dotter flaumig abgetrieben, nach & nach kommen 50 Lth geschälte gekochte heiß passierte Kartoffeln dazu, die lauwarme dem Ei beigemengt wird. Wenn zuletzt steifen Rühren die Masse ausgekühlt ist, kommt der festgeschlagene Schnee von 4 Eiklar dazu. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen,

die Hälfte der Masse kommt hinein, eine Schichte von feingehacktem Schinken oder Selchfleisch darauf gelegt & mit dem Rest des Abtriebes muß die Form anfüllen, 1/8 Rahm darüber & langsam backen 3/4 – 1 Stunde.

Gebackene Palatschinken

Man bereitet Palatschinkenteig, füllt die Palatschinken mit geschmolzenen Schwammerln & etwas Reis, oder diversen Gemüsen. Die Palatschinken werden zusammengerollt & in eine feuerfeste Form gegeben mit 1/8 Rahm (mit 1 Dotter, 1 Löffel Mehl, 1 Zucker) übergossen, in der Rohre gebacken.

Für 6 Pers. – 8 Pers. 3/8 l Milch, 1/8 l Rahm, 2 Dotter, 2 Schnee, Salz, Kaffl Zucker

20 dkg Schwammerln, 8 dkg Reis-Fülle

Pikanter Linsensalat

10 dkg Linsen werden weich gekocht & kaltgestellt. 3 große Äpfel geschält werden kleingehackt, ebenso ein kleines Stückchen Zwiebel & ein marinierter entgräteter Hering oder Bonillon, vermischt die mit den Linsen & bereitet daraus einen Salat mit Öl, Essig, Pfeffer, Zucker nach Geschmack (1 Löffl Zucker genügt) geht man keinen Hering, so salzt man den Salat

Erdäpfelsalat

4 Dotter, 2 Löffl Öl, 2 gepützte feingehackte Sardellen, einen Löffl Senf, Salz, Kapern, Zitronensaft, Essig nach Geschmack, 1/2 kg Kipfler

Omeletten Gemüsespeise

6 ganze Eier werden mit 6 Löffl Mehl, 3 dkg Mehl, Salz, verquirlt & auf heißer Butter 9 Omeletten herausgebacken. 3 Omeletten belegt man mit zerdünsteten Erbsen, 3 mit Schwammerln, 3 mit Fleischspeise, immer abwechselnd in die feuerfeste eingeschmierte Form, das ganze mit 1/8 l Rahm übergießen & im Rohr zum Bräunwerden geben.

Französischer Erdäpfelsalat

Kipfler werden gekocht, geschält, blättrig geschnitten & lange sie noch warm sind mit Mayonnaise vermengt. Zur Mayonnaise schlägt man auf dem Feuer 3 Dotter mit 3 halben Eiersoßerl mit milden Essig, Salz, Pfeffer bis es anfängt dick zu werden, dann auskühlen lassen, etwas Senf, Tripeverde 2–3 Eßl Öl dazu & mit den Erdäpfeln gut verrühren zu Tisch

Mayonnaise (kaltes) s. g. konservierbar, gut & sparsam

2 Eßl Öl heiß werden lassen, dazu 1 Eßl Mehl mit 1/2 Wasserglas heißes aufkochen, wenn ausgekühlt, mit 2 Dotter verrühren Salz, Pfeffer, Senf nach Geschmack

Mayonnaise

Butter, 2 Dotter, Löffel Essig am Herd schlagen bis dick ist, dann über die geschnittenen Kartoffeln geben.

Italienischer Salat

1 Hering, Kalbsbraten, Zunge, Senfgurken, Pfeffergurken, gekochte Wurst, Kartoffeln, 4 Äpfeln

Schwämme mit Röhrnudeln

Junge Herrenpilze schneidet man blättrig & dünstet sie mit Salz & Butter. Inzwischen kocht man dünne Röhrnudeln in Salzwasser, schneidet selbe 2 cm. lang, vermischt sie mit den Schwämmen, pfeffert, füllt sie in mit Butter ausgeschm. Form oder an Muscheln, begießt sie mit zerquirlten Ei, bestreut sie mit Parmesan, stellt sie auf das Blech in die Röhre & läßt sie darin bis der Käse Farbe bekommt & das Ei gestockt ist.

Man stellt nur auf dem Blech, wenn es in Muscheln ist, wenn in Schüssel kommt sie frei in Rohr

Gefüllte Muscheln (12 Stück)

7 dkg Butter werden flaumig abgetrieben, dann gibt man 4 Dotter dazu, treibt auch diese mit der Butter schaumig ab & mischt, während dessen nach & nach 5 dkg feingehackte Sardellen & 4 dkg geriebenen Parmesan dazu. Zum Schluß alles vermischen mit dem 4 Eiweiß Schnee, füllt die Muscheln & läßt diese auf dem Blech 15 Minuten im Rohr langsam backen, gleich servieren.

Gemüse Pudding

In 4 dkg heißer Butter werden 4 dkg Mehl eingerührt, 1/8 l Milch darauf gegossen & gut verrührt. Wenn die Sauce etwas abgekühlt ist, werden 3 Dotter & alle beliebigen gekochten Gemüse beigemengt, wenn möglich auch etwas geriebener Käse & zum Schluß der festgeschlagene Schnee der Eiweiß. Die Masse wird in eine mit Fett ausgestrichene mit Brösel ausgestreute Pudingform gefüllt, 1 Stunde in Dunst gekocht. Der gestürzte Pudding wird mit geriebenen Käse überstreut & mit heißer Butter übergossen. Folgende Gemüse sind zum besten: Karfiol, Schwämme, grüne Erbsen, Karotten, Kohlsprossen, grüne Fisolen

Pasteetenteig

1/2 kg Mehl, 1/4 kalte Butter, 2 Dotter, 1 Eßl. saueren Rahm, Fine Salz, kaltes Wasser, soviel daß es ein ziemlich fester Teig wird. Dieser wird in ein bedecktes Tuch eingeschlagen & auf Eis gelegt bis zum Gebrauch

Semmelscheiben zu Schinken

4 dkg Butter schaumig abtreiben, mit 1 4 dkg gekochten fein gestoßenen Schinken vermischt, Semmelschnitten damit bestreichen & darauf 1 Stück Schinken oder gesellchte Zunge legen

Nudelfleischpudding

Feine Nudeln kochen, abseihen, dann einen Abtrieb machen von 10 dkg Butter, 6 Dotter, etwas Rahm. Das feingeschnittene Fleisch von Hühnerfüßen oder anderes, dann der festgeschlagene Schnee, vorsichtig. Das Ganze ½ Stunde in Form kochen

Gebackene Eier mit Schweizerkäse

Man kocht soviel Eier wie Personen sind, vielleicht 1–2 mehr, im Wasser 3–4 Minuten, kühlt sie ab, schält sie vorsichtig ab. Eine feuerfeste Schüssel, die nicht zu hoch sein darf, wird mit Butter ausgestrichen, dann belegt man den Boden dicht mit feingeschnittenen gleichmäßigen Weißbrotscheiben, legt darauf fein Scheibe eine dünne Schnitte Schweizerkäse, dann 1 Ei, bedrängt alles mit zerlassener Butter, bestreut die Oberfläche mit geriebenen Schweizerkäse & stellt die Form oder Schüssel so lange in die heiße Röhre bis sich eine hellbraune Kruste gebildet hat. Sofort heiß servieren

Erdäpfel Croquetten

12 mittelgroße Erdäpfel werden weich gekocht, passiert, mit 2–3 ganzen Eiern, Salz 40 dkg Butter vermengt, zuletzt fügt man einen Teelöffel voll Backpulver hinzu, läßt die Masse ½ Stunde stehen, formt gleichmäßige länglich runde Stücke daraus & bäckt sie in Fett heraus.

Kaviol passiert, erst halb kochen, dann in Scheiben passieren & mit Mayonaise servieren

Champignons passiert, halb teilen, passieren, mit Mayonaise servieren

Leberpastete für Brotaufstrich, kleine Gänseleber braten, 2 hart gekochte Eier erkalten, mit passieren, Salz, Pfeffer, viel gehackten Zwiebel alles vermischen & so viel von dem Leberschmalz dazumischen, wie man die breiige Masse zum Aufstrich braucht.

Gefüllte Melanzani als Vorspeise oder Nachtmahl sehr gut. Masse ist für 3 kleinere oder 2½ – 3 sehr große Eierfrüchte.

Die blaue Eierfrucht schneidet man der Länge nach auseinander, ohne die Schale zu entfernen. Mit einem kleinen Messer schneidet man nun das Kerngehäuse einigemale tief ein, salzt, pfeffert & legt die Früchte mit dem Einschnitt nach unten in die Pfanne mit einem Löffel heißem Öl oder Butter & läßt sie gelb anbraten damit dann das Innere leichter herauszunehmen geht. Indessen wiegt ein ½ Zwiebel mit 2 Champignons & etwas grünem Petersil, fein gehackt, röstet dies mit etwas Öl oder Butter, vermengt dies mit dies mit ¼ kg (ergänzen auch) durch die Fleischmaschine fein durchgedrehtem magerem Rindfleisch oder gekochten Fleischresten. Sind die Früchte leicht gebraten, legt man sie auf ein Tuch & schneidet mit einem Löffel, ohne die Haut zu verletzen, das Innere heraus & mengt dies nebst etwas geriebenem Knoblauch & eingeweichten Semmel unter die Farce, die man mit einem dazugemischten Ei verbindet. Etwas nachhalten, werden die Melanzani mit

der Farce schön aufgefüllt & nebeneinander in ein flaches Geschirr gelegt, mit etwas Semmelbröckel & geriebenem Parmesan bestreut, mit etwas Öl oder Butter beträufelt & im Rohr bei jäher Hitze krümlich angebraten. Wer Öl nicht liebt, nehme Butter. Während des Fertigbratens gebe man einen Löffel Tomatenpürree & etwas Bratensaft & zu Umwandlung eines Bratensaftes ein paar Tropfen Worcester Sauce. Die Früchte werden mit dem eigenen Saft flambiert serviert. Man kann eventuell übriggebliebene Farce in den Saft geben.

Melanzani pizzaiolaartig

Die Auberginen werden der Länge nach halbiert & geviertelt, & jeder Teil wieder in 1 Centimeter starke Stückchen geschnitten. Leicht einsalzen, für eine ½ Stunde in einem Porzellanbeckerling geben. Mit kaltem Wasser herausnehmen & mit den Händen ausdrücken, aber nicht zu stark wie Gurkensalat. In einer tiefen Pfanne rösten man 3 Stück gehackte Schalotten oder ½ Zwiebel, 3 Champignons, etwas grüne Petersilie nebst einer kleinen Messerspitze Knoblauch. Alles miteinander fein zusammenwiegen, mit 2 Eßlöffel Öl (Butter) & auf lebhaftem Feuer die vorbereiteten Melanzani mitrösten, unter Zugabe von etwas Salz & feinem Pfeffer sowie 3-4 in kleine Würfel geteilten Tomaten, die man vorher ausgedrückt hat. Die blaue Schale der Melanzani hat man nicht zu entfernen. Das Ganze röstet man & gibt etwas Bratensaft (oder gar Tropfen Worcestersauce) dazu, eventuell 1 kleinen Löffel Öl. Die Speise bestreut man mit gehackter grüner Petersilie. Die Speise muß pikant sein (Worcestersauce). Nicht zu stark verrühren, da sonst leicht ein Püree entsteht.

Kohlrabikrapferln

ist sehr gut als Nachtmahl. Menge ergibt 10 große Laibchen, die mit Salat oder Paradeis oder Gurkensauce serviert werden.

6-8 Kohlrabi werden geschält, in Salzwasser ganz weich gekocht, geseiht, ~~passiert~~, dann mit ungefähr 10 dkg Semmelbröckel & einem Ei vermischt, gesalzen, (bitte abschmecken!) Dann werden Krapferln geformt, die panniert & in heißem Fett herausgebacken & gleich serviert werden.

Gemüseknödl

sehr gut als Nachtmahl oder Vorspeise mit Parmesan serviert. Menge ist für 3 Pers. als Nachtmahl, für 4-5 als Vorspeise.

3 Semmeln werden kleinwürfelig geschnitten, mit einem 1/8 l Milch, 2 Eiern, 5 dkg geriebenen Käse, 8 dkg nudlig geschnittenen gedünsteten Karotten, 8 dkg blättrig geschnittenen gedünsteten Champignons, 8 dkg in Salzwasser gekochten Fisolen oder Kohlsprossen & 8 dkg gekochten Karfiol vermischt. Die Masse wird nach Geschmack gesalzen

& dann zu einem Knödel geformt. Diesen bindet man in eine befettete Serviette, & kocht ihn eine ½ Stunde in Salzwasser. Der Semmelknödel wird dann mit heißer zerlassener Butter, eventuell auch Parmesan, serviert.

Gekochter Karfiol gebacken:

Gekochter Karfiol wird in kleine Röschen zerteilt, in Eier-Brösel gedreht & in heißem Fett ausgebacken. Dazu soll Sauce Tartare serviert: entweder die Sauce Mayonnaise die erprobt ist, billiger aber folgende: 2 Dotter, 2 Löffel Essig, 1 Löffel Wasser, Pfeffer & Salz werden im Wasserbade geschlagen, bis die Sauce die richtige Dicke erreicht hat. Dann wird sie aus dem Wasserbade genommen & weiter geschlagen bis sie ausgekühlt ist. Nun soll die Masse in ein Porzellangefäß überleert werden, & man zuerst tropfenweise unter fortwährendem Rühren das „Olazzi". Ferner fügt man noch einen Kaffeelöffel Senf, ganz wenig geschabte Zwiebel, feingewiegte Essiggurkerln, Kapperln & Sardellen bei.

Sandwichestorte Vom Bäcker eine Sandwichestorte in 6 Fächer schneiden, jede der Platte, dann mit Sardellenbutter bestreichen, die 1te Platte mit zerteilten (zerdrückten) Sardinen, die 2te mit Eier (gekochte Eier passieren mit viel Senf, Pfeffer, Tropfen Öl & vermengen) die 3te mit Kaviar (weiße), die 4te mit gehackten Schinken, die 5te mit geriebener Mettwurst mit Butter vermengt, bestreichen, dann die obere Platte darauf geben, mit Brettl & 2 Gewichte beschweren, stehen lassen, dann oben auf mit Sardellenbutter bestreichen, mit scharfen Messer in kleine Torstenstücke teilen, jedes Teil mit Lachs & Ei von reichem mentaler belegen, die ganze Torte rundum mit Sardellenbutter bespritzen & in der Mitte irgend eine schöne Bespritzung von Gurken oder Kaviar etc.

Den Käse als kleines Dreieck darauf legen, den Lachs noch als schönen Streifen darauf kommt noch die Mittelstücke der zerdrückten Torte verwendet & schließlich schmackhaft geht.

Brandteig Krapferl gefüllt als Vorspeise oder Nachtmahl

s.g. 1 Mokkatasse Wasser mit 1 dkg Butter, Salz aufkochen lassen, 1 Mokkatasse Mehl einrühren, glattrühren bis sich der Teig von der Kasserole löst (Brandteig)

überkühlen lassen, 2 ganze etwas angewärmte Eier dazuschlagen nach & nach glattrühren. Mit einem Mokkalöffel kleine Kugeln auf ein Blech geben (herausstechen mit dem Löffel), (das Blech unbeschmiert) mit zerquirltem Ei bestreichen oder auch nur mit Eiweiß & 5-10 Minuten bei starker Hitze backen. Aus Fleischresten oder 20 dkg Kalbsschnitzel macht man ein Hachée oder Ragout gemischt mit gehackt Petersil, Salz, Spanischpfeffer & Kalbsschwammerln & Tropfen Mehl. Die gebackenen Krapferln mit einem scharfen Messer schlitzen & füllen. Die Bereitung muß so sein, daß das Hachée fertig sein muß damit die Krapferln noch heiß gefüllt werden können & rasch serviert werden können. Die Masse ergibt 20 Stück, kann mit einer Sauce bolognaise oder Sauce tartare noch besser mit Gemüse serviert werden (Spinat, Erbsen) Als Nachtmahl oder Vorspeise sehr gut.

Sauce dazu muß erst ausprobiert werden ob dazu gut schmeckt.

Es ist angezeigter die Brandteigkrapferln mit einem Kinderlöffel, oder größeren Kaffeelöffel auszustechen weil sie, da sie größer sind zum Füllen vorteilhafter aussehen. Wir haben sie das 1. Mal mit Mocca Löffel gemacht, waren kleiner als die Brandteigmehlspeise & ergaben 22 Stück. Die Krapferln können auch nur mit gestückelten Schwammerln gefüllt werden, aber mit Ragout waren sie sehr gut. Als Vorspeise kann man 4-5 kleine Krapferln rechnen demnach ist die Masse für 4 Personen als Nachtmahl für 3 Personen

Himbeersaft:

Paradeis: Große schöne Paradeisapfel gut abwaschen, die grünen Blätter und der Stiel herausschneiden, zuschneiden, wenig kochen lassen & durch passieren. Man läßt die Flüssigkeit, dann nochmals dicklich kochen circa 1½ Stunden läßt sie bis zum nächsten Morgen erkalten, füllt sie dann in Gläser, verbindet sie gut und läßt sie in kochendem Wasser 15 – 20 Minuten kochen.
für große Familie 60 – 65 Kg

Marillenmarmelade: s. g. wird immer so gemacht
Schöne Marillen schälen & entkernen, man gibt dieselben Lagenweise (1 Lage Zucker – 1 Marillen – 1 L. Zucker) in eine Einsiedekasserole, läßt sie über Nacht so stehen u. kocht sie den nächsten Tag unter fortwährendem Rühren ½ Stunde. Zucker rechnet man immer zu 1 Kg Marillen ~~30-40~~ dkg Zucker je nach Süße der Marillen (auch weniger Zucker (15-20 dkg)
Nach dem Kochen d. Marillen gibt man sie heiß in die Gläser, läßt sie so 1-2 Tage so erkalten und verbindet sie. Die Marmelade ist sehr schön goldgelb und sehr gut. (Soll nicht verkocht sein sondern noch halbstarr 2 Stich zeigen.

Marillenpasses: Marillen, waschen, ~~abwischen~~ am Stab zum abtropfen geben, entkernen, nicht schälen, Fleischgewicht Lage Zucker – 1 Lage Marillen – 1 Lage Zucker u. s. f. über Nacht stehen lassen und den nächsten Tag unter fortwährenden Rühren kochen. Vom Anfang des Kochens ½ Stunde weiterkochen. Zu 1 Kg 30 40 dkg Zucker. Heiß einfüllen, erkalten lassen, und dann verbinden. Obenauf kann man bei jedem Glas auf ein Stückchen Pergamentpapier ein bisschen Salicylpulver geben (Konservierungsmittel) & bei jedesmaligem Gebrauch mit dem Papier abheben & wieder darauf geben.

Ribiselpasses: Waschen, auf ein Sieb zum abtrocknen, dann abrebeln in die Kasserole (zu 1 Kg 30-40 dkg) kochen lassen bis sie zerkocht sind (15-20 Minuten) Heiß einfüllen, kalt verbinden

Ribiselmarmelade: Roh passieren, sonst so wie oben
Kochzeit ½ Stunde

Grosselmarmelade: Heiß passieren " "

Grosselpasses wie Ribiselpasses

Heidelpasses " " (1 Kg – 20 dkg Zucker)

Erdbeerjames: wie Ribiseljames

Himbeerjames: " "

Himbeermarmelade: noch passieren wie Ribisel

Kirschenfleisch: Waschen, entkernen & mit Zucker in der Kasserole ansetzen (1 Kg Kir — 10-15 dkg Zucker) und ½ Kaffeelöffel Salicylsäure 3 Kg. in Scheiben mitkochen lassen. Vom Kochen an 35 ~~40~~ Minuten bis die Kirschen weich sind, heiß einfüllen kalt verbinden

Weichselfleisch: ebenso

Preiselbeeren: waschen, ausklauben, abtropfen, sodann in eine Kasserole (1 Kg Preiselb. 25-30 dkg Zucker) (~~Salicyl wie oben~~) gut kochen lassen 30 Minuten heiß einfüllen, kalt verbinden. Dunst

Zwetschkenröster: waschen, abtropfen, entkernen in eine Kasserole (1 Kilo Zwetschken — 15 dkg Zucker) (~~Salicyl wie oben~~) gut kochen lassen bis die Zwetschken ziemlich verkocht sind (aber nicht ganz) 25 Minuten, heiß einfüllen, kalt verbinden, Dunst geben

Powidl: Zwetschken waschen, abtropfen, entkernen, ohne Zucker hinstellen und kochen lassen bis sie ganz verkocht & ganz dick sind so daß der Kochlöffel darin stecken bleibt, dauert oftmals 4 ganzen Tag man kann ihn fortwährend kochen lassen, seitwärts am Herde während der Mahlzeit Zubereitung verfertigen. In der Kasserole auskühlen lassen & in Glas fest einfüllen damit keine Lücken (Schimmel) bleiben, weiter auskühlen & kalt verbinden. Dunst

Zwetschkenmarmelade: immer 2-3 Zwetschken in heißes Wasser geben, herausnehmen die Haut abziehen, entkernen & so kochen lassen wie die anderen Marmeladen (1 Kg Zw. 20 dkg Zucker

Gemischte Marmelade: Kirschen, Weichsel, Mirabellen, Ribisel alles roh passieren sonst wie Marmeladen behandeln

Gemischte James: verschiedene Obstsorten nicht passieren so wie James behandeln

Orangenmarmelade Für 1 Kg Salat benötigt man beiläufig 20 Orangen mit dünner Haut. Man legt sie 1 Stunde in Wasser, wäscht sie dann rein, trocknet sie ab, hierauf schält man vorsichtig die gelbe Schale ab, daß nichts weißes daran bleibt. Die Schale gibt

gibt man in ein Porzellangefäß so viel Wasser darauf, daß es 2 Finger hoch über die Schalen steht. Man läßt das Gefäß so mit einem Sieb bedeckt 12 Stunden stehen. Die Orangen schält man am nächsten Tage ganz ab, entfernt alles Pelzige, teilt sie in Spalten, entkernt sie vorsichtig & löst auch das zarte Häutchen ganz ab. Dies geschieht am besten wenn man an der Innenseite der Spalten das Weiße knapp abschneidet & das Häutchen an beiden Seiten zurückzieht. Dann wiegt man für 1 kg Orangenfleisch 80 dkg Zucker, läutert ihn bis zum Faden, gibt das Fleisch & die abgeseihten fein zusammengehackten Schalen hinein & kocht die Masse langsam dick

Salicylobst: 4 l Wasser 3/4 kg Zucker, ~~zerhacktes~~ ½ Kaffeelöffel Salicyl, kochen lassen, bis es stallt, die gewaschenen entstielten, abgetropften 5 kilo Kirschen hinein geben, bis zum Aufwallen darinnen lassen (damit sie nicht springen) die Kasserole seitwärts schieben und erst die Kirschen in das Glas so fort den heißen Saft darüber & rasch verbinden. Der Saft muß immer im Glas 2 Finger hoch über die Kirschen gehen. Papier muß in einen Weidling hergerichtet im Wasser liegen, der Spagat geschnitten vorbereitet sein, denn nur durch das rasche verbinden konserviert sich das Obst gut. Das Glas muß immer über die Kasserole ein wenig angelaufen lassen werden damit es nicht springt. Das Pergamentpapier soll an der Seite die nach innen kommt abgewischt werden, damit kein kalter Tropfen hineinkommt. Die Gläser werden dann mit einem nassen Tuche abgewischt & abgetrocknet das Papier rahm gleich schneiden. Bleibt Saft übrig so verbindet man ihn auch heiß & verwendet ihn dann zu welchem Obst immer.

Kirschen

Zwischel mehr Zucker

Seit neuerer Zeit warnt die Aerzteinn vor Verwendung von Salicyl zum Einkochen, da es schädigend auf Herz wirkt. Daher am besten Obst in Kompot geben ohne Salicyl

Marillen: ~~genau wie vorher~~
5 Kg
Marillen werden geschält halbiert und in Zitronenwasser oder Essigwasser gelegt Indessen kocht man 4 l Wasser 1⁵⁰ Zucker, ~~etwas~~ ½ Kaffelöffel Salicyl, gibt beiläufig 1 Kg Marillen auf das Sieb zum abtropfen, legt sie dann in das kochende Wasser, läßt sie 4–5 Minuten darinnen, gibt sie behutsam in die Gläser in schöner Lage, Saft darüber, verbinden, dann kommt immer kg weise so fortgesetzt.

Jetziges Recept ist ohne Salycil siehe neues Recept

Pfirsiche: ebenso oder kleine im ganzen

Marillen: können kleine auch ungeschält im ganzen gemacht werden ohne in Zitronenwasser sowie Kirschen nur mehr Zucker

Prünellen: genau wie Kirschen nur 5 Kg Obst 1⁵⁰ Zucker

Reinclaude: mit Zahnstocher erst stechen sonst wie Kirschen, Zucker wie Marillen

Stachelbeeren: sowie Kirschen, Zucker wie Marillen

Lazarolen: " " " " "

Zwetschken " " " " "

Zwetschken: enthäuten indem man immer ein paar in ein kochendes Wasser gibt, enthäutet dann 1 Kg weis wie Marillen behandeln.

Zwetschken in Essig: 1¾ l Weinessig, 2¼ l Wasser 2 Kg
5 Kg
Zucker, 6 Stück Gewürznelken, 20 kg ganzen Zimmt sehr gut kochen lassen, die hergerichteten geraschelten abgetropften Zwetschken kilo weise ~~kochen las~~ hineingeben paar Minuten 4–5 Min darinnen lassen in die Gläser heiß verbinden.

Birnen: schälen, kleine im ganzen lassen, große teilen in Essig oder Zitronenwasser legen, am Liebatropfen & alle hineingeben & ~~kochen~~ kochen lassen bis sie weich werden. Da nimmt mehr Wasser weil sie länger kochen müssen 5 l Wasser ¾ Kg Zucker 3 Gewürznelken, Stückchen Zimmt Zitronenschale, & paar Tropfen Zitronensaft, ½ Kaffeelöffel Salicyl

Nagaviker, Dukatenbirnen müssen nicht geschält werden da sie klein & feine Schale haben

Zitronenäpfeln oder kleine Äpfeln ohne zu schälen
5 Kg
mit 5 l Wasser ¾ Kg Zucker 2 Gewürznelken Stückchen Zimmt, ½ Kaffl Salicyl, einige Minuten kochen lassen, heiß verbinden.

~~Kleine Gläser mit Essig einzulegen:~~ (sehr gut)

Kirschen in Dunst ohne Zucker

Kirschen waschen, über die Gläser aufmachen damit der Saft hineingeht, oder über eine Schüssel ist besser wegen der Gläser schonen, sodann die Kirschen mit dem Saft in die Gläser fest einschütteln, verbinden und in Dunst geben. Vom kochen an 15 Minuten in Dunst kochen lassen.

Dunst

geben. Man nimmt einen großen Blechhafen (Waschhafen) legt ihn mit Zeitungspapier aus, wickelt die einzelnen Gläser in Zeitungspapier, gibt Wasser bis etwas über die Hälfte der Gläser deckt die Gläser mit Papier zu, gibt den Deckel darauf & beschwert denselben mit einem Gewicht. Während des Kochens darf der Deckel nicht gehoben werden da sonst Gläser explodieren. Nachdem fertig kochen hebt man den zugedeckten Hafen vom Herd hält ihn ein bischen aus kühlen & hebt dann den Deckel ab & nimmt die Gläser heraus. Zum nieder kochen Dunst kochen wieder frisches Wasser & Papier

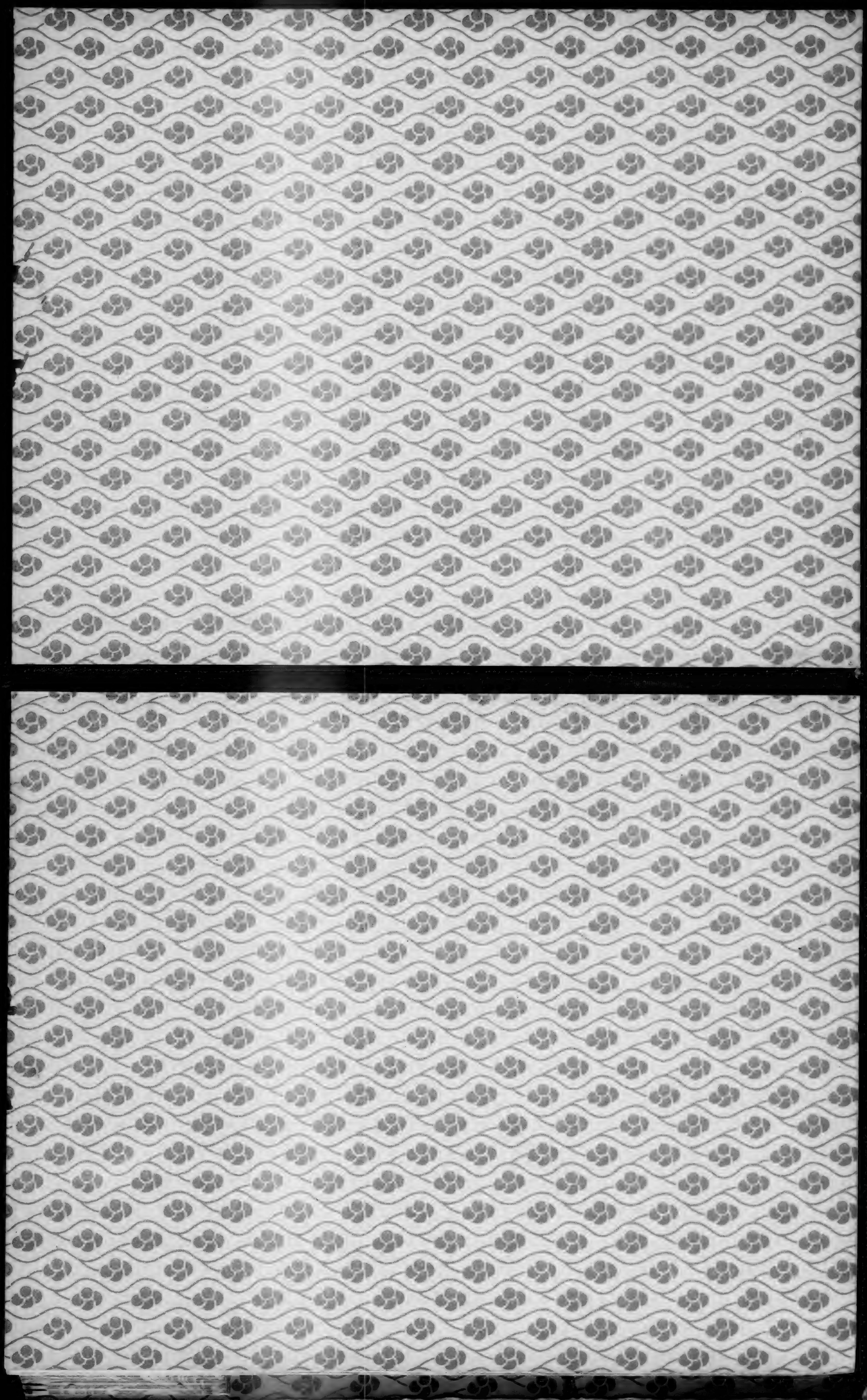
Ausgezeichnete Ananas-Ribiselgames

1 Kg Ribisel waschen, abrebeln, abbrosseln, ~~hierzu~~ roh passieren, dann bis zum aufwallen kochen lassen, dann 50 dkg Zucker dazu verrühren, aufwallen & die gewaschenen vom Grünen befreiten kernlosen 2 kg ganzen ~~Ananas~~ (noch unreife) Ananas hinein geben & solange zusammen kochen lassen (kurz) bis eine Probe am Teller nicht mehr auseinander rinnt. Beiläufige Kochdauer alles zusammen 2 Stunden dann in Gläser füllen, Haut bilden lassen, kalt verbinden.

Kleine Gurken in Essig eingelegt (selbgemt)

Müller's Kaffeelikör

In ½ l feinen Spiritus werden 3 Gramm Vanille, in Stücke geschnitten, einige Tage in der Wärme stehen gelassen. Dann wird 1 kg Zucker mit ½ l Wasser gut gekocht. man macht von 9 dkg Kaffee & ½ l Wasser Aufguß, läßt ihn auskühlen, mischt kalt alles zusammen & läßt den Likör 4–5 Wochen im Zimmer stehen.



AR 6425 Hedi Levenback Collection 1/10

Notebook (handwritten)

Recipes

Geschäftsbücherfabrik-A.-G. vorm.

J. C. KÖNIG & EBHARDT

Wien, I., Rotenturmstraße 7.

Blatt	Raster	Format	Einband
150	A	3c	Gl. Leder

Preis:	Bei Bestellung eines gleichen Buches genügt die Angabe obiger Numerierung oder Einsendung des anhängenden Coupons und Bezeichnung des Buchtitels.
K.....	

Hier ist der Coupon abzutrennen.

150	A	3c	Gl. Leder

mit 4 leere Einschnitte

Inspran

Mehlspeisen

Fische

Mit Gott

1912

Kochrecepte diktiert
von meiner lieben Mutter.
Eva Berl

Juliane Steiner

Rindssuppen werden immer zugedeckt gekocht.
Eingebrannte oder gestaubte Suppen werden immer mit dem Kochlöffel im Hafen mit dem Deckel zugedeckt, damit die Suppe nicht zu dünn wird.

Rindssuppe.

Die angegebenen Mengen sind für 6–8 Personen, gewöhnlich nimmt zur Suppe 30 dkg Rindfleisch (Kigerl) & 30 hl Leber, Milz & Beine. Will man aber Suppenfleisch für alle Personen so nimmt man 1 K 30 Kigerl, 20 hl Leb. Mz. B. und kann die Menge der Suppe doppelt machen (um für den nächsten Tag Suppe, oder falsche Suppe zu machen) oder den Rest auch für Gemüse haben zu können. Die doppelte Menge der Suppe zu haben ist nur bei 6 Personen möglich, bei größerer Personenanzahl braucht man sie ja an einem Tag auf.

Menge:

Rindssuppe für 6–8 Personen.

30 dkg Kugel wird mit 30 hl Leber, Milz & Beine in 2½ l. Wasser zugesetzt, dazu kommen 4 Teller Grünes (Petersil, gelbe Rübe & Zeller) Stückchen Karfiol (je nach der Jahreszeit eventuell Spargelbohnen, grüne Erbsen, Kohl) 1 Schwammerl, 1 kleinen Paradeis oder 1 Küchenlöffel flüssiges Paradeis, dies läßt man 2 Stunden langsam kochen. ½ Stunde vor Tisch seiht man die Suppe durch, entfettet dieselbe, und kocht dann beliebige Suppenmehlspeisen ein.

5 Pfefferkörner & Ingwer kann.

Wenn man das Suppenfleisch herrichten will, nimmt man bei großer 1½ Fleischmenge (kleine Fleischmenge 30 dkg) nur oben beschriebene Stunden kochen & ½ Stunde zum überdünsten kommen, das man bei Suppenfleisch 3 Stunden kochen läßt, schon bei 2 Stunden aus dem Topf zum herrichten.

Bei 1 kg 6 Pers. 30 – 2 kg 10–12 Fleisch zu 2tägigen Suppenverbrauch oder 1tägigen Verbrauch bei 10–12 Personen, kommen 2 hl Leb. M. & Beinen, 6 l. Wasser, Karfiol 2 Schwammerl 6 hl. Grünes 1 gehäuften Küchenlöffel Paradeis, ebenso viel Salz, genommen werden.

Rindssuppe aus kleinen Zutaten

1 Lichtl, 1 Rindsbries, 30 hl Leber Milz & Beine in 3 l Wasser mit den selben Zutaten wie bei der Fleischsuppe, ergeben bei einer Kochzeit ~~mit~~ von 3 Stunden eine ausgezeichnete Suppe. Man beachte daß man das ~~Lichtl~~ Bris nicht zugleicher Zeit mit den anderen Zutaten zusetzt, sondern das Bris erst nach 1½ stündiger Kochzeit dazu gibt. Lichtl & Bries vor dem Ansetzen enthäuten.

Rindssuppe mit Fleisch & Hendel 6–10 Pers.

braune Rindsuppe macht man wie die gewöhnliche Rindsuppe nur röstet man vorher das Kreuzzeug.

30 dkg Fleisch, ½ Henne mit den selben Mengen Zutaten wie bei 1. ser Rindssuppe 2½ Stunden Kochzeit. bei jungen Hendel, damit er nicht zerfällt, nimmt er früher heraus oder man gibt es später (1 Stunde) in die Suppe. Hat man mehr Gäste so nimmt 3 – 3½ l Wasser damit etwas Suppe zum abgießen der Saucen oder Gemüse bleibt.

Suppen Mehlspeisen

Hühnersuppe:

6-8 Pers. 2½ l 1½ l Henne | 10 Personen 3½ l 1 ganze Henne

2½ l Wasser, ½ Suppenhenne (Tagesp.), 4 hl Grünes Schwammerl, 1 Eßlöffel Paradeis, 1 Eßlöffel Salz, 5 Pfefferkörner, Haselnußgroß Ingwer, Stückchen Kohl, oder Kohlrabi das 2½ – 3 St. kochen lassen. Sollte die Henne früher weich sein, so schiebt die Suppe eventuell schon nach 2 Stunden beiseite.

Gansel Junges – Suppe (für Gerst.-Reisschleim od. Hafergrütze Suppe)

Man nimmt das gaynützte & eingesalzene (am Tag vorher einsalzen) Junge von einer Gans, 30 g Leber, Milz & Beine (eventuell auch die L. M. & B.) stellt in 2½ l Wasser zu, gibt Grünes & Zutaten wie bei № 1 und läßt so weich kochen (2 – 2½ St.) Dann seiht man die Suppe ab, macht die Suppe fertig, & läßt das Junge eventuell so servieren oder gibt beliebige Saucen wie Schwammerl-Teller oder Paradeissauce etc. dazu

Man kann auch anstatt des Jungesen die gespickte Gansbrust (Pfeffer & Salzspicken) zur Suppe nehmen, oder auch den Karren (für 6 Pers. & Brust) mit Leber Milz & Beine ergibt auch eine gute Rind Suppe für 10 Personen.

Rinds Gerstelschleimsuppe (auch vom Jungensuppe)

Wenn die Suppe schon 1 Stunde gekocht hat, wäscht man für (6 Pers. 2 Küchenlöffel Gerstl (10 Person 3 Küchenlöffel) stellt sie mit 4-5 Küchenlöffel Wasser & 4-5 Küchenlöffel Suppe 1 Messerspitze Salz, Stückchen Zeller, & läßt sie weich kochen & gießt immer in Intervallen von 20 Minuten je 1 großen Schöpfer Suppe nach & läßt sie aber seitwärts schön langsam kochen. Vor dem Anrichten muß die ganze Suppe bereits zu den Gerstln dazu gekommen sein. sollte die Suppe nicht genügend schleimig sein so spundelt man in den Auftragsuppentopf 2 Dotter ab & gießt die Suppe, während die ~~rechte~~ Hand spundelt, mit der linken Hand die Suppe in den Topf. Will man die Dotter ersparen, so kann von ½ Eßlöffel Mehl 1-2 Eierschalen Wasser ein Teigerl gemacht werden, & dieses ~~spundelt~~ rührt man noch während des Kochens ein & serviert die Suppe dann.

Die Suppe zugedeckt & Kochlöffel hinein stecken.

Suppen Schleimsuppen

Reissuppe

Die Suppe muß schon fertig sein. man nimmt vorher etwas Suppe weg & kocht den gewaschenen Reis 2–3 Küchenlöffel weich & gießt die ganze Suppe nach. &

Reisschleimsuppe

Wenn die Suppe 1½ Stunden gekocht hat, nimmt man 3–4 Kuchenlöffel Reis, setzt ihn mit 3–4 Kuchenlöffel Wasser & 3–4 Kuchlöffel Suppe zu, 1 Messerspitze Salz & läßt ihn unter Rühren weich kochen & gießt langsam (10–15 Min. Abstand) die übrige Suppe Schöpferweise nach. Sehr wärts nach dem Aufkochen weiter langsam kochen lassen. Dotter oder Teigerl so wie bei Gerstelschleimsuppe.

Hafergrütze Suppe

Wenn die Suppe 1½ Stunden gekocht hat läßt man 2 Küchenlöffel Hafergrütze mit 3–4 Kuchenlöffel Wasser & 3–4 Schöpfer Suppe, 1 kleine Messerspitze Salz aufkochen & gießt dann die ganze Suppe nach.

6 Personen 2 Küchenlöffel Gries, für mehr 3 Kuchenl.

Griessuppe.

Eine ¼ Stunde vor dem Anrichten seiht man die Suppe ab, den Gries langsam einrühren & zeitweise rühren. (Offen oder Kohlöffel stecken lassen & zudecken)

Kümmelsuppe:

1½ l Wasser, Eßlöffel Salz, Messerspitze gestoßenen Pfeffer, 1 Eßlöffel gestoßenen Kümmel läßt man ½ Stunde gut kochen. Inzwischen macht man die dunkle Einbrenn, die man mit 1 Schöpfer kalten Wasser abgießt & rasch in Suppe gibt, gut verrührt und weiter kochen lassen. Vor dem Servieren in den Aufstreugtopf hineinseihen & mit Brösel servieren. Will man mit Würstel so läßt man die Würstel 5 Min mitkochen & schöpft die Fette die von den Würstel abgeht ab.

Einbrenn: 2 Küchenlöffel Schmalz 2–3 K. Löffel Mehl braun werden lassen & mit 1 Schöpfer kalten Wasser abgießen. Dazu kann braunes Schmalz verwendet werden.

I Art.

II Art. Man kann auch mit Knochen (30 Kreuzer) machen & mit den anderen Zutaten, & durchseihen

III Art. Hat man übriggebliebene Rindssuppe so mischt man diese mit Wasser & verwendet sie ~~und~~ wie bei № 1

Suppen Abschöpfen

Einbrennsuppe: 2 Küchenlöffl festes Schmalz — 2-3
I. Küchenlöffl Mehl, 1 dunklere Einbrenn, mit kaltem Wasser abgiessen, & soviel Wasser zuschütten (1 1/2 l) damit es weiter kochen kann. Man gibt dazu 1 Eßlöffl Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, & 2 kl gehackten Petersil. 10-15 Minuten Kochzeit. Man kann Nudeln oder geriebene Gerstl (getrocknet) einkochen.

II. Will man die Suppe besser haben so kocht man 3 kl Knoch. Leber Milz in 1 1/2 l Wasser (1/2 Stunden Kochzeit) & gibt zum Schluß die Einbrenn & grünen Petersil.

III. Mit übriggebliebener Rindsuppe gemengt mit Wasser, die Einbrenn abgiessen & sowie No I. weniger Salz & Pfeffer da die dazugegebene Rindssuppe schon gesalzen ist.

Schwammerlsuppe. 50-60 kl gut geputzte Champignons
I. Art) werden in 1 1/2 l. Wasser, 1/2 Stunde gekocht. — Dann kommt das gelbliche Einbrenn hinein (2 Kl. Schmalz 2-3 Kl. Mehl) 1 Eßlöffl Salz, 1 kl. Messerspitze Pfeffer, grünen gehackten Petersil 2 kl 15 Minuten noch kochen lassen. Dazu Nockerln einkochen.

II. Art. 1 1/2 l. Wasser kochen 1 1/2-2 Stunden 3 kl Knochen, Leb. Milz besser 4 kl Grünes, 1 Eßlöffl Salz, 1 kl. Messersp. Pfeffer kochen. Während dieser Kochzeit müssen 40 kl Champignons in 1/2 l Wasser (aber in dem Hafen wo man die Knochensuppe dann dazuziehen kann) 1/2 Stunde kochen. Dann schüttet man die Knochensuppe abgeseiht dazu & zum Schluß die Einbrenn & dann 2 kl Petersil.

III. Art. Ebenso die Schwämme vorher kochen am besten & schüttet die vom Tage vorher gebliebene Rindssuppe dazu, Einbrenn dazu & aufkochen. 15-20 Min. Hat man nicht genügend Rindssuppe, so schüttet man Wasser dazu, damit 1 1/2 l zum aufkochen sind.

Karfiolsuppe: ~~Karfiolrose zerteilen & in 1/2~~
3 kl Kalbsknochen, Leber, Milz in 1 1/2 l Wasser, 1 Eßlöffl Salz, 1 kl. Messerspitze Pfeffer 1 1/2 Stunden kochen lassen. Dann seiht man die Knochen ab, gibt die schwächere Einbrenn (1 Kl. Schmalz 1 1/2 Kl. Mehl) hinein & legt die

gewaschenen & zerteilte Karfiolröse hinein & langsam noch 1/2 Stunde kochen. Sodann spündelt man vor dem Aufgeben 2 Dotter in den Suppentopf & gießt unter rühren die Suppe in den Aufbrongtopf.

II. Art. Genau wie obige nur anstatt Knochen kochen verwendet man die vom Tagvorher gebliebene Rindsuppe. Im Falle zu geringer Menge hinzu suppe, mit Wasser mengen.

Sizilianische Suppe: Leichte Einbrenn (1 KL Schmalz 1 1/2 KL Mehl) machen, mit 1/2 l. Suppe abgießen & aufkochen lassen (10 Minuten). Dann gibt man 1 schwach. Kaffeelöffl Salz, 2 kl fein geh. Petersil, 2 Dotter die man mit 1 kl Rahm abgespündelt hat, 40 gl klein zerfehr. gekochte Kunge oder Gesellchen, 1–2 EL Parmesan, & 8 dkg klein geschnittene & gekochte Makkaroni hinein. (Die Dotter mit dem Rahm gibt man damit es nicht gerinnt 5 Min vor dem Aufbrongen ebenso die Makkaroni & Parmesan) Alles andere früher. (Hat man keine Suppe vom Tag vorher, so kocht man Leber Milz & Beine & Grünes

Scholetsuppe: 1/4 kg Fisolen, 1 Kalbsfuß oder 2 Kalbsfüße ohne Kalbsknochen 10 kl Kalbsknochen oder ohne Kalbsfuß aber 40 kl Kalbsknochen, 1 schw. Kaffeelöffl Paprika, 1 Eßlöffl Salz, 1 kl. Zwiebel in 2 1/2 l Wasser 4 Wochen (Kinderfest) aufkochen lassen, sodann in die Röhre stellen, & kochen lassen bis zum servieren. Das muß um 8 Uhr früh zugesetzt werden. Die 2 da zum Zwiebel werden vor dem Verkochen im Topfen herausnehmen.

Grüne Erbsensuppe: 3/8 kg angelöste Erbsen oder 1 kg in Schotten (die man dann auslöst) kocht man in 1 1/2 l Wasser 1 Eßlöffl Salz, Stäubchen Pfeffer 1/2 – 1 Stunde weich. Dann das dünne Einbrenn hinein (1 KL. Schmalz 2 KL. Mehl) gut aufkochen lassen, & Wockerln einkochen.

I. Art. besser Die Erbsen 1/4 l. kocht man in 1/2 l Wasser weich, vermischt sie mit der Rindsuppe oder Knochensuppe (erst von den Knochen in den Topf wo das Einbrenn gemacht wird abseihen) dann die Einbrenn hinein & aufkochen 10–15 Min.

genauer = Man kocht Knochen i. M. in 1 1/2 l Wasser, macht eine Einbrenn in einem Topf & seiht die Knochensuppe hinein & schüttet die gekochten Erbsen, mit dem Wasser hinein läßt alles aufkochen.
Hat man Rindssuppe vom Tag vorher so braucht man keine Knochen, sondern mengt sie mit Wasser

Julienesuppe: 1½ l Wasser 30 dkl Leber, M. Beine
I. Art. ½ Eßlöffel Salz, Stäubchen Pfeffer, 1½ Stunden kochen lassen, zu gleicher Zeit setzt man 4 dkg Julienne (zu machen) in 1 Liter Wasser zu ½ Eßlöffel Salz 1–1½ Stunden kochen (aufsieden lassen) dann seiht man die Knochensuppe in's Julienne hinein, gibt die Einbrenn (2 Kl. Schm. 2 Kl. Mehl) dazu & läßt aufkochen 10–15 Min. Hat man Rindsuppe so braucht man keine Knochensuppe & genügt das Julienne 1 Stunde zu kochen.

II. Art. Wird ebenso gemacht nur mit frischem Gemüse das fein geschnitten wird & auch mitkocht 1½ Stunde gekocht wird. Dazu gepaßte Menge Sorte des frischen Gemüse

im Sommer/Winter 6 dkl Karfiol, 2 Handvoll grüne Erbsen, ¼ Kohlrübe, 1/8 Häupel Kohl, 1 kleine gelbe Rübe, ½ Sellerwurze, 1 Kleiner

Frühjahr Sommer noch dazu 3 dkl Spargel 6 dkl Fisolen.

Spargelsuppe (Rinds od. Knochensuppe (10 dkl L. M. Beine) 1½ l Wasser 40 dkl Leb. Milz Beine, 4 dkl Gemüse ½ Eßlöffel Salz 1½ Stunde kochen lassen. Die geputzten Suppenspargeln läßt man in 1 l. Wasser ½ Eßlöffel Salz ½ Stunde kochen lassen. Dann seiht man die Knochensuppe zu den Spargeln, die man zerschnitten hat gibt Einbrenn 1 Kl. Schmalz 1½ Kl. Mehl dazu, läßt gut aufkochen. Vor dem Servieren legieren mit 2 Dotter. Will man hiersparen so legiert man nicht sondern stäubt die Suppe knapp vor dem Anrichten mit 1 Kaffeelöffel Mehl & aufwallen lassen.

Paradeissuppe: 1 kg Paradeis wird gekocht & passiert & schüttet Wasser dazu (warm) doch 1½ l–2 l wird. Dazu gibt man 1 Eßl. Salz, 1½ Eßl. Zucker 1–2 Küchenlöffel Essig, läßt das Einbrenn (1 Kl. Schmalz 1½ Kl. Mehl) mit dieser Menge auf & läßt gut kochen (Der Essig darf erst zum Schluß wenn der Reis ½ Stunde gekocht hat hineinkommen.) 2 Küchl gewaschener Reis gibt man hinein & läßt es aufkochen & seitwärts langsam weiter kochen (¾ Stunden.) Hat man keine frischen Paradeis so nimmt man ⅜ l eingestandenes Paradeis, Eventuell Nockerln od. Nudeln einkochen.

Erdäpfelsuppe: 1 kg Erdäpfel schälen & klein schneiden, in 1½ l Wasser 1 Eßlöffel Salz kochen lassen bis die Erdäpfel weich sind, sodann eine Einbrenn (1 Küchlöffel Schmalz 2 Küchl Mehl) mit 1 Schöpfer

Suppen Mehlspeisen

kaltem Wasser abgießen. die Erdäpfel klein zerdrücken & die Einbrenn dazu geben & kl. Messersp. Pfeffer, bis grünen Petersil. (nach Geschmack kann auch um 20 kl Champignons geben die man separat 1/2 Stunde in 1 Schöpfer Wasser & bischen Salz (kl Messerspitze) kochen läßt & die nach dem Einbrennen der Suppe dazugießt)

II Art. (Entweder Rindsuppe) oder Knochen 30 kl besser) die kocht man erst in 1 1/2 l Wasser, 1 1/2 Stunden, dann seiht man die Knochen ab & gibt die gewaschenen klein geschnittenen Erdäpfel dazu läßt sie weich kochen 1 Eßlöffl Salz, kl. Messerspitze Pfeffer, bischen Petersil sodann die Einbrenn. eventuell Schwammerl

III Hat man Rindsuppe so läßt man erst die Erdäpfel in 1 l. Wasser weich kochen, dann gießt man die Rindsuppe dazu & gibt Salz nach Geschmack, bisl Pfeffer & Petersil, brennt die Suppe ein & läßt 1/4 Stunde gut kochen lassen.

IV. In 1 1/2 l. Wasser kocht man 3/4 kg Erdäpfel & Julienne nach Jahreszeiten oder im Winter getrocknete Julienne (2 dkg) & pisl von jedem 1 kl (Nur kein Kraut!) (Karfiol, Rüben etc.) 1-2 heller

bis weich ist (1-1 1/2 Stunde) sodann Erdäpfel zerdrücken dann einbrennen, aufkochen (1/4 Stunde) lassen. Überall können Schwammerl dazukommen

Linsensuppe: 1/4 l Linsen in 3/4 l. Wasser zusetzen weich kochen lassen (3/4 St.) sodann Wasser zuschütten daß 1 1/2 l werden aufkochen lassen 2 Eßlöffl Salz, Stäubchen Pfeffer & Einbrenn mit (1 Kuchl Schmalz 2 Kuchl Mehl) hineingeben. Von dem Wasser das man zuschüttet muß man 1 Schöpfer für die Einbrenn (kaltes Wasser) abrechnen da sonst zuviel Suppe ist. Nockerln, Schupferln einkochen.

Beim Kochen muß man wenn die Linsen, oder Fisolen noch nicht weich sind, immer Wasser zugießen bis sie weich sind dann erst das Wasser das man zu der Suppe kommt dazugießen, dann einbrennen.

Nachdem Einbrennen rühren, da sonst anbrennt.

Gelbe oder grüngeschälte Erbsensuppe:

Quantität & Kochart genau so wie bei der Linsensuppe

Fisolensuppe: 1/4 kg Fisolen in 3/4 l Wasser zusetzen, weich kochen lassen passieren & das gekochte Wasser auch, sodann Wasser dazuschütten damit genügend

Suppen Mehlsuppen

Suppe ist 1 Eßlöffel Salz, Steinchen Pfeffer einbrennen (1 Küchenlöffel Schmalz 2 Eßlöffel Mehl) aufkochen lassen. Schupfnudeln, Nockerln, oder geröstete Semmelwürfeln.

Wirsch-Mausch Suppe: (sehr gut) 2 Liter Suppe m. Wasser gemischt oder Knochensuppe, auch nur Wasser mit Brühsaftessenz, stellt man mit 1/8 kg Suppengerstel zu, dazu 3-4 Champignons zerschnitten, 1 kleine Wurze Petersil 1 kl. W. gelbe Rübe & Stückchen Zeller, & Stückchen Karfiol läßt es 1/2 Stunden gut kochen, dann nimmt das Grünzeug heraus. 1/2 Stunde vordem Anrichten 3 ganz klein □ geschnittene Erdäpfel in die Suppe und 1 klein geschnittene Knaber, bis die Kartoffeln zerkocht sind gibt man in die Suppe 1 Knödlfertige Einbrennung und 1 kleine Messerspitze Pfeffer

Paradeissuppe aus fertiger Paradeis. 3/8 l fertige Paradeis gibt man in den Suppentopf, dazu Einbrennung (kann fertige sein 2 Löffel voll) Zucker, Salz & Essig nach Geschmack & was fehlt an Menge Wasser, dazu in das läßt man aufkochen und gibt den früher bisher weich gekochten Reis (2 Knödlöffel in bisher Wasser) dazu, läßt es gut kochen, richtet sodann Geschmack & Dicke

Ulmer Brotsuppe

Einige Scheiben Schwarzbrot, werden auf ein bischen Fett in ein Stückchen Zwiebel geröstet, dann passiert & mit Suppe aufgegossen. Inzwischen bereitet man eine Sauce aus 1/4 kg Erdäpfel, 1 Stückchen Zeller, 3 kleine Karotten, gibt es zu Brotsuppe & schneidet ein gar gekochte geschälte Frankfurterwürste klingeschnitten hinein

Suppe mit Reisknödel

15 dkg Reis werden mit etwas weißer Suppe & 6 dkg Butter weich gedünstet, 1/4 dkg Butter werden schaumig gerührt, gesalzen, 1 ganzes Ei, 2 & 2 Dotter nach & nach dazugerührt, dann wird der kalte Reis dazugegeben & 1 bis 2 Löffel Mehl, damit der Teig zusammenhält. Von dieser Masse werden kleine Knödel geformt & in der Suppe gekocht.

Suppen

Mehlspeisen

Suppenmehlspeisen

Nockerln: 1 Kaffeelöffl Butter oder Schmalz, 1 oder 2 Eier gut abreiben, viel Salz, 4 Kochlöffl Mehl und sehr gut durchschlagen, was fehlt dann Wasser dazu, damit ein leichter Teig wird, der sich vom Kochlöffl leicht löst. Wenn die Suppe kocht, so gibt man die, ~~mit einem~~ in Suppe getauchten Löffl gemachten Nockerln zum einkochen. (Suppe muß aufwallen lassen)

Butternockerln: 2 Kaffelöffl abgetriebene Butter, 2 Dotter viel Salz (Messerspitze) 1 Kochlöffl Milch, 2 Kochlöffl Mehl, & Schnee

Griesnockerl: 2 Dotter, 1 Kaffelöffl Butter abtreiben, dann 2 Eßlöffl Wasser oder Milch, Messerspitze Salz, 1 Kaffelöffl Gries dazu, gut abtreiben, sodann den Schnee, 3/4 Stunden rasten lassen. Teig nicht dick

Eintropf: 2 Eier, Messerspitze Salz durchschlagen, was aufgeht Mehl (1 Kochlöffl) ~~dazu~~ (dünnflüssig)

Suppen Mehlspeisen

damit, wenn die Suppe kocht, man den Teig durch einen gelöcherten Löffel oder Reibeisen durchdrücken kann. Man kann auch diesen Teig für Erbsen in heißem Schmalz verwenden.

Brandteignockerln: 1/8 l Wasser läßt man mit Messerspitze Salz bis zum Wallen kochen, rührt 1/8 l Mehl hinein und auf dem Herd solange durchschlagen bis der Teig glatt ist. Wenn der Teig kalt ist gibt man ihn in eine kleine weiße Schüssel und rührt dazu 1 ganzes Ei & 1 Dotter u. wieder solange durchschlagen bis der Teig schön gleichmäßig ist. Die Nockerl, Erbsen, Knöderln, Kipferln können entweder gekocht, aber was besser ist gebacken werden u. zwar in 3 Eßlöffel Schmalz.

Kann nur als Beilage zum Fleisch verwendet werden.

Griesnockerln (Neumann) 1 Kochlöffel Fett abreiben (Butter) dann 10 dkg Gries hinein etwas Salz & 1 Stunde rasten lassen, dann 1/2 Stunde langsam kochen 1 Ei

Kaiserschmarn: 1/8 Liter Mehl, 5 Eßlöffel Milch, 2 Eier etwas Salz (Messerspitze), alles zusammen gut versprudeln. Eine ~~gewärmte~~ Kasserole mit heißem Schmalz gut ausschmieren, den Teig hineingeben u. so lange auf einem Gefäßdeckel kochen, dann Wasser so daß die Kasserole ganz hineinhängt zugedeckt stehen lassen, bis der Teig fest ist. Sodann auf ein Brett herausstürzen, in kleine Würfel schneiden u. in heißem Schmalz goldgelb backen. Sie laufen sehr auf. Während des Backens umdrehen weil sie leicht verbrennen. Auch als Beilage zu Fleisch & Gemüse.

Spitzenteig: 3 Dotter, 2 Kaffeelöffel Milch, Messerspitze Salz, Messerspitze Zucker, das absprudeln und 3 Kaffeelöffel Mehl u. zuletzt den Schnee, dann wird eine Palatschinkenform mit Schmalz ausgeschmiert heiß gemacht u. von den Teig 1 Schöpfer voll hineingeben & 1 dünne Palatschinke gemacht, diese wird dann in Spuchen oder 4eckige Formen geschnitten u. zur Suppe bei Tisch gereicht. Der selbe Teig kann auch ohne Schnee gemacht werden

einfacher 2 Dotter

Feine Grieskndl: In einem 1/2 l. kochenden Wasser gießt man 22 dkg Gries, läßt es so lange kochen bis es dickflüssig ist u. sich vom Geschirr löst, auskühlen lassen, dann dazu 5 dkg Butter, 2 ganze Eier, Messerspitze Salz u. gut abreiben. Knöderln formen und 5 Minuten kochen lassen (Die Butter soll dann bereits gleich zum Kochenden Grieskoch, das andere nach dem auskühlen)

1/2 Mark um mehr für Suppe

Semmelknödeln: 2 Dotter, 1 Kaffeelöffl Schmalz, Messerspitze Salz, gut abreiben dann mit 2 Eßlöffl Wasser oder Suppe verrühren, bisschen gehackten grünen Petersil, bisl Pfeffer, bisl Ingwer hinein, was anfaßt Semmelbrösel (1/2 kg) zuletzt den Schnee. 1 Stunde vor Gebrauch rasten lassen.

Osterknödel: 3 ganze Eier, 1 1/2 Kaffeeschöpfer fette Suppe, 1/2 Kaffelöffl Salz bisl Ingwer & Pfeffer (Menge für 6 Personen ~~wenn keine fette Suppe~~ dann gibt man 1 Kaffelöffl Schmalz (wenn ist kein) & was anfaßt Ostergries (3 Kaffelöffl) 1 Stunde rasten.

Pöckerlknödel: 1 Ei, 1 Kaffeeschöpfer Wasser Messerspitze Salz, 1 Kaffeelöffl Schmalz alles abgeriebn dazu dann 3/4 Trinkglas Mehl, daraus einen leichten Nockerlteig machen & von 3 Semeln kleine □ schneiden & dazu mengen. 1/2 Stunde rasten lassen.

Geriebenes Gerstl: 1 Ei, ~~2 Kaffl~~ Mehl was anfaßt einen festen Teig machen, in am Reibeisen reiben & in die Röhre zum goldgelb trocknen oder auch frisch einkochen. Kann aus übergebliebenen Eiern ohne Ei gemacht werden.

Nudeln: 1 Ei was anfaßt Mehl (1/2-3/4 Trinkglas) einen festeren Teig machen, dünn walken trocknen lassen & dann fein schneiden; Flecherln ebenso

Dicke Nudeln: ebenso nur 2 Eßlöffl Wasser dazu 3/4 Trinkglas Mehl (was anfaßt,) & mit Messerrücken dick ausrollen & rund schneiden.

Fleischtascherln: Nudelteig zum füllen mit gehacktem Fleisch

Fülle: 15 dkg Fleisch (auch kaltes gekochtes) faschieren Messerspitze Standbeln Salz, Pfeffer bisl gehackten grünen Petersil, paar Sekunden in paar Tropfen heißes Schmalz rösten & füllen

Lungenstrudel: gekocht: ~~1 Backerl~~ 1/2 kg Mehl bisl Salz, 1 Eidotter (oder auch ohne Ei) 1/2 Trinkglas lauwarmes Wasser einen weichen Nudelteig machen & so lange geschlagen wird bis er sich von den Fingern löst

dann bischen Mehl daneben streuen, den Teig darauf geben & gut durchkneten und mit heißer trockener Kasserole zudecken und 1 Stunde rasten lassen, dann auszieheu auf einem mit Mehl bestreuten Tischtuch und mit trockenen Semmelbröseln bestreuen, die Fülle hinein & zusammenrollen und mit dem Messerrücken in Stücke schneiden und in Suppe einkochen, bis es 1–2 in die Höhe kommt (aufkocht) ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ geben.

Fülle: 1/2 kg Penschl mit bisl Salz weich kochen lassen, erkaltet faschieren dazu 1 Messerspitze Salz & Pfeffer, vermengen & auf den Teig geben.

Gebacken: Teig & Fülle ebenso nur macht man aus den ausgezogenen Teig 2 Strudeln indem man die Fülle so einstellt daß man den Teig durchschneiden kann, sodann gibt man die 2 Strudeln in die ausgeschmalzte Pfanne & beschmiert auch die Strudeln & läßt sie 15 Min. backen, zerschneidet sie dann und gibt sie mit der Suppe zu Tisch.

Leberreis: 10 dkg rohe Milz, 15 dkg rohe Rindsleber faschieren, dazu vermengen 1 gewiegt angedünstete faschirte Semmel 1 Ei, bisl Pfeffer & Salz 1/2 Kaffeelöffel Schmalz und was anfasst Semmelbröseln (circa 2 kleine Küchenlöffel) und diese Masse 10 Minuten vor dem Essen einkochen

Leberknöderln: ebenso nur ein klein wenig mehr Semmelbröseln

Leberwockerln: zusammenrollen einkochen aber kleiner " " " "

Pröschelknödl: ausgekochtem Pröschel.

3/8 kg gekochtes Pröschel faschieren, 2 dkg auf 1 Stückerl Zwiebel geröstete Leber mitfaschieren, 2 gewweichte Semmeln mitfaschiert, bisl grünen gehackten Petersil, Paprika, schon 1/2 Kaffeel Salz, Prise Pastetengewürz, 1/2 Eßlöffel festes Schmalz, 2 ganze Eier, 3 Küchenlöffel Semmelbröseln.

Osterknödl

2 Suppenschöpfer Suppe, 4 Eier (eventuell bei teueren Eierpreisen nur 2 Eier) bisl Pfeffer, Ingwer wenig Salz, wenn die Suppe fett ist so nimmt man 1 starken Kaffeelöffel Schmalz, sonst 1/2 Kaffeelöffel Fett. Alles gut durchkneten, was anfasst Osterbröseln, nicht dick, da 1 Stunde rasten muß. Wenn man mehr Knöde braucht, nimmt man mehr Suppe

Schöberl:

3 dkg Butter, 1 Dotter gut verrühren, bischen Salz, 1/2 Glasel Milch, 10 dkg Mehl & den von dem Eiklar gemachten Schnee, gut verrühren. den Teig in eine kleine mit wenig Butter ausgeschmierte (Form) Pfanne geben & backen lassen. Zuletzt mit dem Schnee eine Messerspitze Backpulver rum in Vierecke schneiden.

Gebackene Erbsen:

15 dkg Wasser kochen lassen mit 2 dkg Fett & viel Salz; bis es kocht gibt man 15 dkg Mehl rasch hineingerührt & seitwärts so lange verrühren bis es glatt ist & vom Pfandl löst (Brandteig) bis erkaltet 1 Ei hinein. Kleine Erbsen, Kugeln formen auf ein Brett vorrichten & dann in heißem Ceres herausbacken & zum Kindelbrei geben.

Geriebene Gerstl:

Semelschöberl für Suppe

6 dkg Butter, 3 Dotter, 4 Semmel, Salz, Petersil grün-gerödet und Schnee, 2 Handvoll feine Semelbrösel, Form bestreichen & 20–25 Minuten backen.

Markknödeln für Suppe

4 Nudelgroß Butter oder Mark 4 1/2 abgeriebte Semeln in Wasser erweicht, 4 Dotter langsam verrühren 4 Schnee etwas weniger als eine Handvoll Brösel hinein.

Kaiser Schöberl

7 dkg Butter treibe mit 4 Dotter, 3 Löffel Mehl & den Schnee von 4 Klaar zugemischt & backen

Semmelschöberl

6 dkg Butter, 3 Dotter 4 Semmeln, Salz Petersil grün gerödet & Schnee, 2 Handvoll Semmelbrösel, Form bestreichen & backen cirka 20–25 Minuten.

Milzscheiben zur Suppe

12 dkg Butter gut abreiben, 3 ganze Eier, verrühren man & füllt, teilt die Masse in 2 Teile. von 1 Hälfte macht man eine 2 Finger dicke Wurst zum andren Teig mischt man eine kalte Milz aber nur das Innere, bischen gehackten Petersil Erbsengroß zwiebel gehackt, bischen Salz. Diese Hälfte mit der Milz streicht man zu ein Brett das gut mit Mehl bestäubt ist

& pollt die Würst ein, sodann gibt man auf eine Serviette mit Butter bestrichen die Würst, bindt sie gut, & läßt sie im Salzwasser kochen. wenn man sie herausnimmt, in Scheiben schneiden & zur Rindsuppe servieren.

Brandteigknöderl

1/4 lt. Milch oder Wasser aufkochen lassen, 1/4 lt Mehl hineinrühren, wenn der Teig sich vom Wasser delöst, wird er vom Feuer abgenommen, 1 Eiß 1 Dotter dazugerührt, kleine Knöderln geformt in Schmalz goldbraun backen. Aus dieser Masse kann man auch Erbsen, Nockerln oder Krapferln machen.

Allgemeine Bemerkungen:

Fleischmeister

Suppenfleisch: von 2–2½ kg Kochzeit 3 Stunden
" 1–1½ kg " 2½ "

Suppenfleisch hergerichtet: Man röstet ein Stückchen fein geschnittenen Zwiebel in ½ Eßlöff. Schmalz, gibt 1 Eßlöff. Paradeis, 5 Körner Pfeffer, bisschen Ingwer, Paprika, Salz und Stückchen Brot, auch etwas rohe Leber dazu, und läßt dies ½ Stunde dünsten, gibt das geschnittene gekochte Fleisch hinein & läßt bis zu Tisch verdünsten. Zeitweilig Suppe oder Wasser über das Fleisch nachgießen. Beim Anrichten den Saft darüber passieren.

Gut übadünstetes Fleisch: Man nimmt das Fleisch schon 1 Stunde früher aus der Suppe und läßt im Ganzen in der Art wie oben dünsten & schneidet vor dem Servieren

Gedünstetes Fleisch: 1–1³⁰ Kigerl wird in die Kasserole gegeben u. 1 Kochlöff. Schmalz, bisl. Salz, Paprika, 10 Körner weißen Pfeffer, Ingwer, Stückchen Brot dazu, & zugedeckt im eigenen Saft dünsten lassen. Zeitweilig mit demselben Saft ~~dünsten lassen~~ übergießen & mit der Gabel stechen. Ist kein eigener Saft mehr da so gibt man Löffelweise Wasser darauf. Wenn es weich ist (nach 2 Stunden) so wird ½ Stunde vor dem Essen herausgenommen das Fleisch geschnitten, die Fette vom Saft abgeschöpft, den Saft herrichten indem man Löffel Wasser oder Suppe darauf gibt je nachdem man Saft braucht, stäubt eventuell mit Messerspitze Mehl. Das Fleisch in den hergerichteten Saft hineingeben & zugedeckt weiter dünsten lassen. Beim anrichten Saft passieren.

II Man kann auch noch dieselbe Art mit 1 Eßlöff. Paradeis & 1 Messerspitze gestoßenen Kümmel machen

III. **Saftbraten:** 1 Kochlöff. Schmalz, mit Zwiebel rösten 1 Kaffeelöffel Paradeis, Paprika, Salz, das Fleisch hinein, dünsten lassen, zeitweilig Wasser oder Suppe nachschütten & nach 1 Stunde 1 Stückchen Brot dazu, & dünsten lassen. Zeitdauer 2–2½ Stunden. Behandlung vor Tisch wie oben sub II

IV **mit Wurzelwerk:** Zum rohen Fleisch 1 Schöpfer Wasser und 1 kleine gelbe geschnittene Rübe, 1 gehackte Petersilwurzel, ½ Zeller, ¼ Zwiebel, Knöchen Lorbeerblatt, 1 Eßl. Paradeis, 20 Pfefferkörnl, Paprika, Salz, Stückchen Brotrinde, 1 Eßlöff. Wein oder Essig, 1 Kochlöff. Schmalz, alles dünsten lassen, zeitweilig bis alles verdünstet ist, Wasser oder Suppe nachgießen. Zeitdauer 2–2½ Stunden. ½ Stunde

vor dem Anrichten schneiden oder auch knapp vor den passierten Saft darüber

I. Zapfenschnitzeln gedünstet. Die geschnittenen Schnitzel werden mit 1 Kl Löffel Schmalz, Pfeffer, Paprika, Salz, Paradeis gedünstet. (1 Stunde) Saft entfetten, eventuell stauben

II. Zapfenschnitzeln gedünstet: Jedes Schnitzel klopfen, auf beiden Seiten mit ein bischen Mehl, Paprika, Salz stauben, in 1 Kochlöffel heißen Schmalz eines nach dem anderen hineingeben & dünsten lassen (1 Stunde) Zeitweilig nachschütten, & ein Anbrennen achtgeben.

III Zapfenschnitzel gedünstet: in einem mit einem Kochlöffel Schmalz gerösteten Zwiebel, Paprika Salz, gibt man die Schnitzel darauf, läßt sie 1 Stunde dünsten. gibt während des Dünstens 1 Stückchen Brot dazu & Paradeis. Zeitweilig nachgießen. Saft passieren

IV. Zapfenschnitzel mit Reis gefüllt:

Reis (zirka 1 Schnitzel 1 Kaffeelöffel Reis) in Wasser (eines 2 Finger hoch über den Reis) mit Salz dünsten lassen (3 Schwammerln bischen gehackten Petersil mitgesotten) Butter mit bisserl Wasser weich dünsten (1/4 St) lassen & dann mit dem gekochten Reis vermengen. Eine Masse

auf den angeklopften Schnitzel dann verstreichen zusammenrollen & binden & in heißem Schmalz (1 Kochlöffel) nebeneinander legen, obenauf bischen Paprika streuen & im eigenen Saft dünsten lassen u. umwenden. Bei nötig bischen Wasser oder Suppe zugießen.

V. Zapfenschnitzel mit Sardellen: Die Schnitzel nicht salzen. Behandlung so wie oben. Pro jedes Schnitzel 1/2 entgrätete passierte Sardelle

VI. Zapfenschnitzel abbraten. In heißem Schmalz die geklopften, mit Pfeffer & Salz bestreuten Schnitzel (auch mit ganz wenig Mehl) rasch abbraten.

VII. Zapfenschnitzel passirt

VII. Zapfenschnitzel mit Sauerkraut gefüllt.

Die geklopften Schnitzel mit dem gehackten Kraut füllen, binden u. im heißen Schmalz so behandeln wie mit Reis gefüllt.

Servieren mit Paradeissauce mit oder ohne Erdäpfel oder nur mit Erdäpfel

Rumsteak: abgebraten: Zu 1 Rumsteak 1 Kochlöffel heißes Schmalz. Rumsteak herrichten, bischen Pfeffer & Salz darauf und in heiße Schmalz hineinbraten lassen (10 Minuten.) das Rumsteak auf den heißen Teller

Rumsteak mit Salz klopfen

das heiße Schmalz aus der Kasserole heraus & ein bischen Wasser in Kasserole & 1mal aufkochen lassen & auf das Rumsteak geben. Hat man mehrere Rumsteak so gibt man mit man ein größeres oder 2 Kasserole & gibt wegen des Saftmachens die Rumsteak zusammen in ein Kasserole aufnehmen, heißen Tag.

Rumsteak gedünstet mit Zwiebel:

dazu nimmt Kochlöffel Schmalz kocht zerschnittene Zwiebel, läßt lichtgelb rösten, gibt die ungeklopften Rumsteaks hinein, viel Salz, Paprika, Paradeis & Brotrinde hinein, zudecken & dünsten lassen u. wenn nötig nachgießen. 1½ Stunde Kochzeit. Saft entfetten & passieren. (Im ganzen dünsten.)

Rumsteak natur dünsten:

1 Kochlöffel Schmalz, viel Ingwer, 10 Körner Pfeffer, viel Paprika & Salz die Rumsteaks hinein verdünsten lassen, dann Brot, (½ Stunde Kochzeit) Saft entfetten, passieren (im ganzen dünsten, dann vor Gebrauch schneiden.)

Rumsteak natur

sowieoben nur nur Schmalz mit Pfeffer, Paprika & Salz

Rumsteak mit Zwiebel gedünstet u. Erdäpfel:

Kochlöffel Schmalz, Zwiebel rösten, Rumsteaks hinein, Salz, Pfeffer, Paprika dazu, dünsten lassen bis sie ein bisschen braun anlegt, bisl Wasser dazu dünsten & nach circa 35 Minuten die klein (gewürfelten) geviertelten Erdäpfel daran geben, Suppe oder Wasser über die Erdäpfel gehend dazu geben, vermischen verdünsten bis Erdäpfel weich sind & ein guter dicker Saft ist

Rostbeouf:

1–3 Kg Rumsteaks im Ganzen wird ausgelöst von den Knochen & Fett entfernt, den Tag vorher kaufen, waschen, stark einsalzen und im Eiskasten auf Sieb stellen damit Wasser abgeht.

Nächsten Tag abwaschen mit bischen Paprika & Pfeffer auf beiden Seiten bestreuen, in eine Kasserole geben 1 Kochlöffel Schmalz darauf & offen in die Röhre stellen und öfters stechen und mit eigenem begießen.

Bratzeit 1 Kg – ½ Stunde
" 1½ Kg – 3 ¾ – 1 Stunde

Beinscherzl natur: (1½ kg f. 6 Pers.) tagvorher kaufen, waschen, gut einsalzen und in den Eiskasten stellen. Den nächsten Tag waschen, mit ½ Kaffeelöffl Pfeffer, ½ Kaffeelöffl Salz spicken, in einer Kasserole geben, darauf 1 Kochlöffl Schmalz, bisl Paprika, ½ Kaffeelöffl Salz, 1 Eßlöffl Wasser geben, ungedeckt auf dem Herd oder in die Röhre geben u. öfter stechen & aus eigenem begießen. Jetzt wenig Saft so muß man bischen nachhelfen. 2–2½ Stunden dauer. Vor dem Anrichten schneiden & Saft entfetten. Wenn es noch hart ist, so schneidet man es ½ Stunde vor dem Essen, damit es rascher dünstet.

Rostbraten oder Ramsteak im Ganzen gedünstet (1^20 – 1^40 ohne Knochen) ebenso wie das Rostbeuschl zu machen (auch tagvorher einsalzen von Knochen befreien) in der Kasserole offen in der Röhre.

selbigen **Ramsteak mit Saft.** Ramsteak 20–25 dkg auf einer Seite in Mehl eintauchen, in Kasserole rasch abbraten auf beiden Seiten, dann die salzen, Pfeffer, Paprika bei auch auf einer Seite. Ramsteak auf einen Teller herausnehmen das Fett vom Kasserole abgießen, bisl Butter in bisl Mehl prälzen, in heiße Kasserole, aufkochen lassen, dann bisl Wasser oder Suppe hinzugießen, Ramsteak hinein & zugedeckt ohne Hitze in ½ Stunde dünsten lassen. Eventuell Geschmack rücken. Ist selbigen. **Natursalat** ebenso, ¼ Stunde dünsten.

Filet = Lungenbraten 1 kg für 8 Personen Tag vorher (gut) einsalzen, den nächsten Tag vor Gebrauch waschen u. mit Seidenpapier abtrocknen, in eine Pfanne geben, 1 Kochlöffel Schmalz, Pfeffer & Paprika darauf streuen und nicht zugedeckt unter öfteres Begießen (aus eigenem) stechen 30–40 Minuten braten lassen. Vor dem Gebrauche in Scheiben schneiden, & den entfetteten Saft darüber geben.

Filet kann man Schnitzel panieren
" " " " natur abbraten
" " " Hachée daraus machen

Faschirtes 1^20 Kronfleisch, oder Rührtüfelspitz enthäuten entfetten, 2 mal faschieren, 3 geweichte fach. Semmeln (2 mal), haselnußgroß Zwiebel, 1 Ei, Kaffelöff. Salz, Pfeffer, Kochlöff Schmalz durcheinander mengen, einen Stritz formen, in die Pfanne geben 1 Kochlöff Schmalz (für) obenauf geben, ½ Kaffelöff Paprika, bisl Salz, 1 Eßlöffl Wasser, in die Röhre schieben & 40 Minuten unter begießen aus eigenem. Offen (nicht zugedeckt) in die Röhre. Beiner 3/4 Rind 1/4 Schweinefl.

Dann kann auch aus der faschirten Masse Laberl machen, & in heißem Schmalz rasch herausbacken.

~~Bei 2 kg~~ Man rechnet zu jedem ½ kg Fleisch je 1½ Semmel.

Faschirte Gansbrust ebenso 2 kg

" " das Fleisch vom Knochen ablösen & mit 30 dkg Kronfleisch & 30 dkg schweinernen Schulterblatt mengen, 2½ Semmeln, sonst Zutaten wie oben. Ein Teil auf den Knochen formen, den anderen Teil einen Stritz daneben legen. In dieser Masse können auch Brosamen (Semmelbrösel) verwendet werden.

Croquettes:

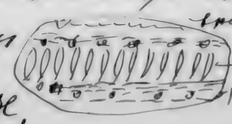
Das abgelöste Fleisch von 1 Huhn & 1 kg Kalbfleisch (Schulter oder ausgelöst Karriebrat) faschieren, Zutaten wie sonst nur 1 ganzes Ei & 2 Dotter in die Masse. Formen machen, panieren (für 2½ l Wasser bis 1 kl. Semmelbrösel kein Mehl) & herausbacken

Fleischspitzel mit Eier zum kalten Aufschnitt:

70 dkg hinteres ausgelöstes oder Kopffleisch wird mit 40 dkg ausgelösten Mittelkarree (Kalbf.) oder Schw. 2 mal faschiert, dazu kommt 2 gereinigte fasch. Semmeln, binden fein gehackten Petersil schwache Messerspitze Pfeffer, Messersp. Paprika, Kaffeelöffel Salz 2 Dotter, 1 Küchenlöffel Schmalz, zuletzt den Schnee alles gut verrühren.

In dieser Masse macht man auch Kotletten & Croquettes.

Auf dem Brett formt man einen Spitz mit angefeuchteter Hand, legt diesen dann in die mit Schmalz ausgeschmierte Pfanne, legt in genauen Abständen 4 hart gekochte Eier auf den Spitz & drückt sie bis zur Mitte gut hinein und formt mit der nassen Hand die Rolle wieder in Ordnung damit sie beim Braten nicht springt, gibt sodann 2 Kaffeelöffel Schmalz, Messerspitze Salz, Messerspitze Paprika, 1 Küchenlöffel Wasser & schnellt es nicht zugedeckt in die Röhre. Unter öfteres Begießen aus eigenem 30–35 Minuten braten lassen. Dieselbe auf nassem feuchtem Nudelbrett die Masse flach andrücken



dünnscheibig geschnittene Zunge, Speck & Speck der Länge nach legen dann zusammenrollen & in die Pfanne geben, Zutaten wie sonst.

Man kann es auch mit Eierschnitten, bisschen überdünstete Zuckererbsen, & mittlig geschnittene Gurken (Salzg.) garnieren machen auch überdünstete rohe Champignons oder Pilze.

Gansbügel faschiert & gefüllt für kalten Aufschnitt

Die Haut von den zusammenhängenden 2 Gansbügeln im Ganzen herunterziehen & den Knochen bis auf die äußerste Kante herausschlagen. Das Bügelfleisch mit 25 dkg Kalbfleisch oder Hendlfleisch od. Schwein 2 mal faschieren, 1½ gereinigte fasch. Semmel, ½ Messerspitze gestoß. Muskatblüte, 4 bittere gestoßene Mandeln, 14 dkg enthäutete, klein ⅛ geschnittene geräucherte Zunge, 20 dkg länglich geschnittene gepützte Pistazien, kl. Messerspitze Pastetengewürz, 1 Kaffeelöffel Salz, alles gut vermengen, die an der Haut hängende Fette ⅛ lig schneiden & mit 2 ganz Eiern in die Masse vermengen. Die Haut nun auflegen, die Masse darauf legen, & die Haut als Bügel formen & zu nähen. Man kann auch vor dem Zunähen 3 hartgekochte Eier in genauen Abständen hinein legen & dann zunähen. Nun legt man diese Form in eine tiefe Kasserole, gibt 1/8 l Wasser bis Salz darauf & läßt es 1 Stunde langsam unter öfteren begießen, braten. Die eventuell übriggebliebene Masse formt man zu einem Spitz & gibt es in eine Kasserole, bis Schmalz, Paprika & Salz darauf & läßt es 30 Minuten braten, & begießt mit derselben.

Faschiertes Kalbfleisch, Schweinernes, oder gemischt Schweinernes mit Rindfleisch

Faschiertes Kalb: das Fleisch von den Knochen ablösen, 1 gew. Semmel, 1 Ei, Messerspitze Salz, vermengen, Laberl formen & rasch in ein bischen Schmalz abbraten, (offen) zum Schluß klein wenig Saft machen.

Faschiertes aus Kalbern von Suppe übrig gebliebenen Leber, Milz, Herz, 1 Semmel, 1 Ei, Salz bischen Zwiebel, Paprika, Pfeffer, Kaffeelöffel Schmalz, vermengen, Kugel, Laberl oder Strizl formen.

Kalbsleberkugel: roh oder kalt. 1 kg Kalbsleber enthäuten, in der Mühle 2 mal faschieren dazu 2 gewichte ebenfalls faschiert Semeln ebenso Zwiebel dann man erst mit Messer zerdrückt bevor man ihn in die Fleischmühle gibt, dazu 1 gr. Messersp. Salz, 1 kl. Messersp. Pfeffer, 6 Dotter, 1 starken Kochlöffel Schmalz, 1 Eßlöffel Semelbrösel, alles gut verrühren zuletzt den Schnee.

Butter & Schmalz verdengen gut verrühren, sodann kommen erst die 2 x faschierten Dinge dazu. Eine 2 Liter Eisenkasserolle mit Schmalz ausschmieren, schwach mit Semmelbröseln ausstreuen 1 Stunde bei mäßigem Feuer backen. Wenn warm serviert wird sogenau 1 Stunde vor Tisch in die Röhre geben.

Kalbspörkelade mit Erbsensauce kalt: Kalbsschulter oder Schweinsschulter (2 kg) mit das Fleisch herunter bis auf ein bischen zur Haut. das Fleisch faschiert man, gibt 3 Semmeln, 2 Eier, Pfeffer, Salz, Schmalz, die vorher bischen aufgeweichten 1/4 kg grüne Erbsen & Champignon dazu, vermengt gut & streicht das auf die ausgebreitete Haut, rollt es zusammen, schwach mit Garn umwickeln, in eine Pfanne legen, Kochlöffel Schmalz darauf in die Röhre, später 1 Löffel Wasser darauf, immer gut mit Saft begießen, 3/4 Stunden.

Auch Garfeier kann man hineinlegen. Jede Fülle zuviel so wird separat noch ein Stück gemacht.

Kann das Schweinernes mit Rindfleisch gemischt man kann Garfeier hineinlegen und Schmalz zumachen

Schöpsernen Braten: 1,80–2 kg Vorderes Karree mit Schulter Tag vorher einsalzen in die Kasserole geben, Messerspitze Pfeffer, Messerspitze Salz, 1 Kochlöffel festes Schmalz, 1/2 Kaffeelöffel gestoßenen Kümmel, 1/4 Kochlöffel Wasser zugedeckt auf die Herdplatte stellen. Zeitweilig übergießen, stechen, & umdrehen, wenn notwendig Wasser dazu gießen. (2 1/2 Stunden Kochzeit) Zum Schluß den Saft entfetten, den Braten schneiden, den Saft herrichten & mitaufkochen lassen.

(Saft herrichten = das Braune vom Kasserole zusammenkratzen bischen stauben & Geschmack (Salz, oder Pfeffer) richten aufkochen lassen, dann Fleisch hinein.

Schöpsernes Gulasch: 1,80–2 kg Karree oder Brust, auch Schulter

1 Zwiebel fein geschnitten, in 1 Kochlöffel Schmalz rösten lassen, das geschnittene Fleisch hinein & 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Kaffeelöffel Paprika, 1 Eßlöffel Paradeis zugedeckt und ins Eigenem Saft verdünsten lassen bis alles verdünstet bereits bis zum anlegen, dann schüttet man immer bischen Wasser nach bis es weich ist (beiläufig 1 1/2 h) dann gibt man die 1 1/2 kg geschnittenen Kartoffel daran & schüttet Suppe oder Wasser fingerhoch über die Kartoffeln, gut vermengen, zudecken und kochen lassen, zeitweilig umrühren bis sich die Erdäpfeln bereits zerkochen, dann servieren.

Schöpsernes in Würzelwerk:

1½-2 kg Schlögel tagsvorher einsalzen, nächsten Tag waschen mit Pfeffer (Mennige) & Salz (kaufgr.) & Paprika (Mennige) einreiben, Kasserole geben dazu 1 geschnittenen Zwiebel, 1 klein. gesch. Petersil, 1 kl gelbe gesch. Rübe, 4 kl Zeller, 1 kleines Lorbeerblatt, 10 Stk ganzen Pfeffer, Stückchen Ingwer, 1 Stück Brot, 1 Kochlöffel Essig, 1 Kochlöffel Schmalz 1 Eßlöffel Paradeis, 2 Schöpfer Wasser, zudecken & unter begießen & stechen & eventuellem nachgießen 2½ Stunden braten lassen, dann vor dem Anrichten das Fleisch zerschneiden in eine andere Kasserole geben, eventuell auch in dieselbe & den Saft darüber seihen ein wenig durchdrücken & das übrige Würzelwerk weggeben.

Schöpsernes Gulasch mit Maccaroni-Nudeln

„wie angegeben

2 Pfd Maccaroni klein gebrochen, in Salzwasser auskochen, abtropfen, kaum übergießen bischen Schmalz darüber.

Eierschwammerlgulasch

Kleiner Zwiebel rösten, Paprika (Mild Schmalz) Paradeis 2 Eßl, Kümmel, Salz, ~~aber aufkochen lassen~~ die gewaschenen Schwammerln darauf & zugedeckt verdünsten lassen bis kaum ist langsam zugießen bis Schwammerl deckt sind bischen Stärken begießen mit Suppe oder Wasser. Salzerdäpfeln

Hühnimpuls, wenig gesalzen, pfeffern.

Hühnbraten:

Hendeln müssen immer den Tag vorher gewaschen & eingesalzen werden; den nächsten Tag waschen in eine Kasserole geben (Halfte schneiden Flügeln daneben legen) 1 Kochlöffl Schmalz darauf, zugedeckt 1 3/4 – 1 Stunde braten lassen. Vom eigenem begießen eventuell bischen zeitweilig nachgießen. Vor dem Anrichten Sauce eventuell entfetten & herrichten.

Paprika Huhn:

1 kleiner Zwiebel mit 1 Kochlöffl Schmalz rösten, das zerteilte tags vorher eingesalzene Huhn hineinlegen, ½ Kaffeelöffl Paprika, ½ Kaffeelöffl Salz, 1 Eßlöffl Paradeis, zudecken & verdünsten lassen, zeitweilig bischen nachgießen bis es braun & weich ist (½ – 3/4 Stunden) dann stäubt man bis das Huhn weich ist den Saft mit 1 Eßlöffl Mehl läßt es bischen verdünsten & gießt 2 große Schöpfer Wasser dazu & serviert es mit ausgekochten Nockerln. Will man Erdäpfeln daran geben, so gibt man wenn das Huhn halbweich ist die □ geschnittenen Kartoffeln dazu, gießt finger hoch über die Kartoffel Wasser & läßt es zugedeckt unter öfteren umrühren kochen bis die Kartoffeln bereits zerkochen.

Huhn mit Reis: (1–2 Hendln bei 2 Hendln mehr Reis)

Tags vorher waschen & einsalzen in Teile schneiden, den nächsten Tag waschen in 1 Kochlöffl heißes Schmalz geben, 1/2 Kaffeelöffl Paprika, 1 Kaffeelöffl Salz, 1 Kaffeelöffl Paradeis, läßt dies 20–30 Minuten goldgelb verdünsten, zeitweilig bischen Wasser zum verdünsten dazu. Dann gibt man 35 dkg gewaschenen Reis dazu & 3 fingerhoch über den Reis gehend Wasser darauf geben, durchmischen, gut aufkochen lassen, rühren so lange es noch wässerig ist, & dann seitwärts weiter verdünsten lassen. (3/4 Stunden Zeitdauer für das Ganze 1 1/2 Stunden) ~~[illegible]~~

Huhn mit Reis: II. Art genau wie oben nur ohne Paradeis & Paprika

Huhn mit Rollgerstel: (1 Hendl (Suppenhuhn) in 1/4 teilen, 1/4 kg gewaschene Gerstl, 1 Messerspitze Paprika, 1 Kaffeelöffl Salz, 1 Kochlöffl Schmalz, darüber 3/4 l Wasser gut aufkochen lassen, dann zugedeckt in die Röhre geben und verdünsten lassen. Dauer 3 Stunden. Braucht man es für Abend so muß man es Vormittag kochen lassen, sodann in die untere Röhre geben & bei kleinem Feuer fertig machen. Am Abend wird bischen Feuer zum warm werden der Röhre gemacht.

Huhn mit geriebenen getrockneten Gerstl: (1–2 Hendln bei 2 Hendln mehr Gerstl)

In Teile geschnittenes Huhn in 1 Kochlöffl heißes Schmalz rösten mit Messerspitze Pfeffer 1 Kaffeelöffl Salz 20–30 Minuten goldgelb braten, dann 35 dkg getrocknete geriebene Gerstl darangeben 2 fingerhoch Wasser darauf, durchmischen gut aufkochen lassen & seitwärts 3/4 Stunden weiterdünsten lassen. Wenn es im allen Huhn ist muß es zerdauf Suppe gekocht werden.

Natur eingemachtes Huhn: (Hühner)

In 1/4 geschnittenes Huhn, 1 Kochlöffl Schmalz, ~~[illegible]~~ 1 Messerspitze Salz gut verdünsten lassen & zeitweilig bischen Wasser bis bräunen ist mit 1–2 Löffel Mehl stauben, verkochen lassen & mit 2–3 Schöpfer Wasser oder Suppe aufgießen 1 Stäubchen Pfeffer & 1/4 Stunde kochen lassen.

mit Ingwer: Man kann auch 2 ☐ Zucker & 1 Messerspitze Ingwer zu 1 Hendl geben

mit Erbsen: Man kann auch nach dem Aufgießen 2 Hände Zuckererbsen hineingeben oder

Karfiol (wenn allein 1/2 Rohr)

Schwammerln auch alles gemischt, man läßt es 20 Minuten mitkochen & gibt 1 Schöpfer Wasser mehr

mit Leber vom Hendl kann man auch hineingeben doch gibt man sie schon beim stauben

Eingemachtes Huhn mit Sauce: (älteres Suppen-Huhn = Karbolkuh) Die Hendeln (20 Hendeln) in 1/4 schneiden, in 1 1/2 Liter Wasser 1 Kaffeelöffel Salz, 1 1/4 Stunden weich kochen lassen. Einstreichen eine helle Einbrenn (1 Kochlöff. Schmalz, 2 ct Eßlöff. Mehl) richten, diese mit dem Hendlwasser abgießen, aufkochen & das Hendl hinein & 1/4 Stunde weiter kochen lassen. Bei jüngeren Hendeln weniger Wasser & kürzere Kochzeit.

Huhn mit Karfiolsauce: wie oben, nach dem Abgießen der Einbrenn gibt man Karfiol & 1 Kaffeelöffel Zucker dazu

Huhn mit grüner Erbsensauce: die grünen Erbsen separat (sowie oben) in 1/4 l Wasser kochen & mit 1 Stückchen Zucker nach dem Aufgießen zum Hendl dazugeben.

Huhn mit Schwammerlsauce: die Schwammerl separat 10 Min. 1/4 kochen lassen & nach dem Aufgießen zum Hendl dazugeben.

Huhn mit Hebersauce: Leberln zerteilen & mit Einbrenn (festigen) mitsieden (aufgießen)

Suppenhuhn: vorher auf Suppe erkaltet überbraten = sowie Bratenhuhn oder mit Saucen siehe oben!

Huhn mit Paradeisauce Huhn entweder vorher gekocht oder gedünstet, dann in Paradeisauce geben.

Gefülltes Huhn: Das Huhn untergreifen (untergreifen = Haut wegziehen ohne zu verletzen vom Fleisch beider Brustanfänge zu heben) und die Fülle hineinschieben bis zu die oberen Flügelteile & auch Schenkeln. Huhn in die Pfanne geben, Kochlöff. Schmalz, bischen Salz, ~~Kücherlöff. Wasser~~ zugedeckt in die Röhre, mit eigenem Saft begießen, wenn nötig ein wenig nachgießen, nach 1/2 Stunde aufdecken & weitere 20 Min. weiterbraten bis Farbe hat.

Fülle: In jedem Hendl 2 gereichte angedrückte passierte Semmeln, 2 ganze Eier, Kaffeelöffel fettes Schmalz, gehackten Petersil, Messerspitz Salz & Pfeffer, 1 Eßlöff. Semmelbrösel.

Paprika Huhn (2 Hendeln)

In 1 Eßlöff. heißes Schmalz 1 kleineren Zwiebel rösten, die zerteilten Hendeln hineingeben, dazu 1/2 Kaffeelöffel Paprika, 1/2 " Salz, 1 Eßlöff. Paradeis (wenn die Hendl tagsvorher eingesalzen werden gibt man zuletzt nach Geschmack Salz) zudecken, und im eigenen Saft dünsten lassen bis zum braun werden, dann gießt man nach & nach ein wenig Wasser nach bis das Huhn weich ist. Dann stäubt man mit 1 Kaffeelöffel Mehl, löscht es verdünnten, gießt Wasser oder Suppe (so viel man Saft will (3 Kücherlöff.) ab & kocken lassen dazu

Will man Kartoffeln dazu, so läßt man das Hendl nicht ganz weich werden, stäubt es nicht, rührt den Saft nicht her, sondern gibt die □ geschnittenen 1/2 kg Kartoffeln daran & 2 Finger hoch Wasser darüber. Kochdauer der Hendeln gewöhnlich 3/4 – 1 Stunde die Kartoffel noch 1/2 Stunde

Paniertes Huhn: (Backhuhn) (2 Hendln = 8 Personen) Tag vorher bisschen einsalzen & teilen. Man panirt folgender Weise: man taucht die Teile vorher in Mehl, sodann in Ei (2 Eier ½ Eierschale Wasser, kleine Messersp. Salz) zuletzt in Semmelbrösel & dann auf dem Brett durch Handabdruck glätten. Man backt in (2 Kochlöffel) heißem Schmalz in einer schwarzen Eisenkasserole oder in Eisenblechkasserole. Das panirte Huhn hält man warm indem auf Kreuzmuskel gibt & dieses auf einen Teller in die untere offene Röhre stellt. ½ Stunde vor dem Essen herausbacken.

Zickerl ganzes oder vorders Halbe, panieren wie Huhn, wie Gebrasch

Lämmernes wie Kalbsbraten, panirt wie Huhn, eingemacht.

Kalbfleisch (wie vorher gewaschen oder gerabben aufheben, am besten immer frisch)

panirt: wie paniertes Huhn, dazu nimmt man entweder ausgelöstes Mittelstück, oder Schulterschnitzel. Schnitzel vorher warten bischen salzen, klopfen abtrocknen dann panieren

Gefüllte Kalbsbrust: 1.50 ausgelöst von der dicken Seite, unter greifen lassen, die länglichen Knochen heraus nehmen lassen, vor Gebrauch ein bischen einsalzen

Fülle: 2 Semmeln in wenig Wasser einweichen, ausdrücken passieren, dazu 2 Dotter, ½ Messersp. Pfeffer, ½ Messersp. Salz, Schale v. 2 Eiern, 1 Kuchenlöffel Semmelbrösel, Kaffeelöffel Schmalz, bischen gehakten Petersil damit füllen & die Ecke zumachen mit Bindnadel & Faden.

Nun gibt man die gefüllte Brust in die Pfanne, darüber 1 Kochlöffel Schmalz, Messerspitze gestoßenen Kümmel Messerspitze Paprika & Salz, 1 Kuchenlöffel Wasser, zudecken (3/4 Stunden) in die Röhre. Braten dauert 2 Stunden. Vom eigenen begießen. Zum Schluß knapp vor dem Servieren die Brust teilen, den Saft eventuell entfetten & bischen Wasser zum aufkochen dazu & das Braune vom Rande der Pfanne dazu nehmen. Nicht stechen!

Kalbsbraten: (Kalbsschulter oder ausgelöstes Karree 1.50) Bratart wie Brust, nur bischen stechen

Bratzeit 1½ Stunden

Lämmernes Braten sowie Kalbsbraten vom eigenen begießen Karree oder Schulter oder Schlegel oder Nierenbraten

Naturschnitzeln (Karree oder Schulterschnitzeln 1.30) gibt eines nach
I. Art dem andern, in 1 Kochlöffel heißes Schmalz, viel Salz, bisschen Mehl & Paprika zudecken, erst auf der einen Seite braun werden lassen, dann auf der 2. ten Seite dünsten lassen (3/4 Stunden) wenn nötig ein bisschen Wasser nachschütten. Nach dieser Zeit gibt man die Schnitzeln ~~zum~~ auf die Servierschüssel & richtet darauf den Saft. Die Schüssel indessen auf einen Topf heißen Wasser zugedeckt daraufstellen.

Naturschnitzel (Schnitzel oder Cotelettes) bisschen klopfen, bisschen Mehl klauben &
II. Art Paprika salzen, sodann in Kaffelöffel Schmalz rasch abbraten, das Schnitzel auf Teller geben, das Fett weg & viel Wasser den Saft richten & auf's Schnitzel geben Teller mit Schnitzeln auf heißen Wasertopf!

Kalbsgulasch (Mostschinken oder ausgebeinte Mittelbarre 1.20)
1 kleinen Zwiebel in 1 Kochlöffel Schmalz rösten, dann das geschnittene Fleisch hinein Kaffeelöffel Paprika, Kaffeelöffel Salz & Paradeis, zudecken & im eigenen Saft verdünsten lassen bis es braun ist (1/2 Stunde) dann wird es mit 1 Löffel Mehl gestäubt, verdünsten lassen & mit 2 Schöpfer lauen Wasser aufkochen lassen (1/4 Stunde) Dazu gibt man Nockerln oder ungekochte Erdäpfeln.

Reisfleisch: macht man wie Kalbsgulasch nur nicht stäuben, sondern nach dem Verdünsten (braun werden) des Fleisches gibt man 35 dkg Reis dazu u. 3 Finger hoch über den Reis Wasser, aufkochen lassen, & zugedeckt 1/2 Stunde weiterdünsten lassen bis Reis weich ist. (2 1/2 l Kasserole)

Kalbfleisch eingemacht wie Hendl

Kalbfleisch in Paradeissauce: Die Schnitzeln werden in 1 Kochlöffel Schmalz, viel Salz 3/4 Stunden mit eventuellem nachgießen weich gedünstet, sodann gibt man die Paradeissauce darüber & läßt es 1/4 Stunde kochen. Paradeissauce Einbrennmachen (1 Kochl. Schmalz 2 Kochlöffel Mehl) abgießen mit Paradeis (2 Wasser) Essig, Zucker, Salz (Getrockneten Paradeis, Karotten dazu & mit zusammen 10-12 l ist 2 Kochl. Essig, Kaffelöffel Salz, 1 Kaffelöffel Zucker noch Geschm.)

gefüllte Kalbsschulter: Das Fleisch wird von der Haut gelöst, ohne sie zu verletzen. Das Fleisch mit Kuchfleisch oder Schweinernem vermischen & farchieren. 2 Semmel 2 Butter grüner Petersil, Mersp. Pfeffer, Paprika, Pastetengewürz (1 Kochl. Schmalz, 1 Kaffeelöffel Salz) Zuckererbsen 1/8 kg, geschnittene Wolggeräuchte Zunge, dies vermischen & in die Haut legen (das übrige Farchirte als Fülle m. harten Eiern daneben in die Pfanne zum Braten geben) die Haut vernähen, in die Pfanne & obenauf 1 Kaffelöffel Schmalz, Messersp. Paprika, Salz, 1 Kochl. Wasser, 3/4 Stunde ~~zugedeckt in der Röhre & dann offen noch 20 Min. weiterbraten~~ offen unter öfterem Begießen aus eigenem, braten!

Das kann man auch aus verschieden gemischtem Fleisch zur Fülle machen (Rindfl., Geräuch. Hendl etc.) & die Haut einfach nehmen belegen & rollen & binden. Als kalter Aufschnitt sehr gut

Kalbsbries gedünstet genau wie Naturhendl (Bries enthäuten)

Kalbsbries einmachen wie Hendlmaty ohne Zucker

Kalbsbries pariert enthäuten in kleine Scheiben schneiden

Kalbsbries mit daranhängenden Fleisch braten, Kochlöff. Schmalz, ½ Kaffeelöff. Salz, Messerspitze Paprika, zugedeckt ¼ Stunde, offen ½ Stunde unterdessen bei ziehen aus eigenem, braten lassen. Wenn auf der Herdplatte läßt man es immer zugedeckt.

Kalbszungerl gedünstet ½ Kochlöffel Schmalz Messerspitze Pfeffer, Süßere Paprika, ½ Kaffelöff. Salz, zugedeckt ½ Stunden dünsten lassen, aus eigenem beziehen, (eventuell zugießen) wenn weich die Haut von der Zunge herunternehmen, in Scheiben schneiden, den Saft bicken, sauben & abgießen.

Kalbszungerl eingemacht sowie dünsten nur mehr stäuben (1 Eßlöff. Mehl) & abgießen mit Suppe oder Wasser. (¼ liter)

Kalbszungerl mit Rosinensauce. Die Zunge in Salzwasser (3/4 l Wasser Kaffeelöff. Salz) 1½ Stunden weich kochen lassen, dann Haut abziehen. In die Einbrenn (von 1 Kochl Schmalz 1 Kuchlöff. Mehl) mit dem Kochwasser der Zunge abgießen (½ liter) dazu 2 Eßlöff. Essig, 1 Eßlöff. Zucker, 1 Eßl. Rosinen aufkochen lassen, & die in Scheiben geschnittene Zunge für 5 Minuten zum Aufkochen hinein

Rindszunge gekocht mit 4-5 l Wasser 1 Kaffelöff. Salz Zunge 3½ Stunden weich kochen, dann enthäuten in Scheiben schneiden & mit Zungensauce Erdäpfeln & geriebenen Kren servieren.

(2 Tage vorher einsalzen, Salz vor dem Kochen wasschen)

Rindszunge mit Rosinensauce (2 Tage vorher eingesalzen im Eiskasten) erst auf Suppe kochen wie oben. dann die enthäutete Zunge in Scheiben schneiden & in die Sauce geben.

Eine dunkle Einbrenn (2 Kochl Schmalz 2 Kuchlöffel Mehl) mit Zungensuppe abziehen, 4 Kuchlöff. Essig, bicken Salz, 1/8 kg Rosinen, 4-5 D Zucker (spinnen) aufkochen lassen

Zuckerspinnen 4-5 D Zucker, Löff. Wasser darauf, aufkochen lassen bis braun ist.

Rindzunge braten (Tag vorher einzusalzen)

Die Zunge mit Pfeffer, besser ganz. Pfeffer bestreuen, 1 Küchenlöffel Schmalz darauf, zudecken u. im eigenen Saft in der Röhre braten lassen. Zeitweilig stechen eventuell nachgießen. Brat-Zeit 3½ – 4 Stunden, dann heraus nehmen, enthäuten, auf eine warme Schüssel in die Wärme stellen; indessen das Fett vom Saft entfernen, bischen stauben, Wasser zum Saftmachen nachgießen, das Braune vom Rande der Pfanne dazugeben, aufkochen lassen, die Zunge hineingeben, warm stellen zum servieren.

Schweinsbraten gewaschen (Kurzekaré) Kümmel, Salz, Löffel voll Schweinschmalz darauf, Küchenschöpfer Wasser zugetheilt, in die Röhre, stechen begießen, bis weich ist, Deckeln weg & bräunen, Fett abgießen & mit viel Wasser Saft machen (für Kalk Knochen noch warm heraus ziehen)

Schweinernes pariert. Kurze Kare, klopfen, panieren

Schweinsteigen braten wie Schweinsbraten

Bauchfleisch oder **Rippsleites** zum Braten kalt oder warm mit Kraut & Knödel

Kaiserfleisch gesellaht kochen kalt oder warm mit Kraut & Knödl

Gansbraten

(Im Oktober 2½ Stunden, später 3 Stunden, Gans 2 Stunden) Brat-Zeit

Tag vorher einsalzen, (bei junger 2. dieselben, Tag vorher einsalzen) vor dem Gebrauch waschen.

Bei einer jungen Gans braucht man kein Wasser. Bei einer Fettgans gibt man 1 l Wasser & stellt sie zugedeckt in die Röhre. Zeitweilig stechen und umdrehen. Bis die Gans weich ist, nimmt man den Deckel ab, das ganze Schmalz abschütten, die Gans trocken zurückgeben & offengedeckt braun braten lassen. Dann nimmt man sie zum Zerteilen heraus, schüttet die Fett oder Saft ab, gibt wenn er zuviel gesalzen ist Wasser dazu, wenn nicht gibt man von den abgeschütteten ersten Schmalz ein bischen Bratsuppe dazu, läßt es aufkochen & legt die zerteilte Gans hinein

Bratsuppe läßt sich zum bereiten einer falschen Suppe verwenden, oder zu einer Gemüsesuppe etc.

Gansbintergestell braten, ebenso wie oben nur weniger Wasser

Gansbrust faschieren

Fleisch vom Knochen lösen, faschieren, 2 gew. fasch. Semmeln, 1 Kochlöffel Schmalz, 1 kleinen Zwiebel, Kaffeelöffel Salz, viel Pfeffer & Paprika alles gut vermischen, das Fleisch wieder auf den Knochen geben, in die Pfanne geben, 1 Kochlöffel flüssiges Schmalz, viel Salz, Paprika, 1 Eßlöffel Wasser, unter öfteres Begießen aus eigenem, in der Röhre 3/4 Stunden offen braten lassen.

Man mischt meistens zu dem Gansbrustfleisch noch von Fleisch 1/2 kg & 1/2 kg Kalbfleisch auch Kendl oder Schweinernes, nimmt aber zu dieser Menge 3 Semmeln & legt von dem restl. fasch. Fleisch einen Strutz neben die Brust in die Pfanne.

Man nimmt auch zur Gansbrust, 1 Gansbügel zum faschieren, braucht aber keine Fettkrumen zu geben da die Haut des Bügels die Fette ersetzt.

Gansbrust gespickt

Von einem Bratgansl (gefüllt) faschiert man auch die Brust mit der Haut, gibt 1/2 kg Kronfl dazu, aber kein Schmalz

2 Messerspitzen Pfeffer, 1/2 Kaffeelöffel Salz & 2 Messerspitzen Paprika vermengen, in die Gansbrust beiderseits 3 Löcher machen & diese Mischung einfüllen, sodann dünsten, braten, oder in der Suppe kochen. 2 1/2 Stunden, junge Brust 1 Stunde

Gansbrustschnitzel panieren

Gansbrustschnitzel gedünstet, natur oder Wurzelwerk

Das Fleisch wird in Schnitzeln geschnitten der Knochen zur Suppe verwendet.

Gansspücken mit Reis:

Vor einigen Tagen gibt man 1 Kaffeelöffel Salz, ist er frisch genommen nimmt man 1 Eßlöffel Salz, in 2 Liter Wasser zu setzen, bis er weich (2 Stunden) (bei jungen G. 1 St.) ist, gießt man mit einem Teil des Wassers den in einer Kasserole mit abgeschöpfter Fette von gekochten Rücken gerösteten Reis (40 dkg) ab, läßt ihn aufkochen & gießt den Rücken mit dem übrigen Wasser in die Kasserole dazu, läßt es gut aufkochen, sodann seitwärts zugedeckt weiter dünsten. (Dünstzeit mit dem Reis 3 1/2 Stunden) (Das Wasser muß beim aufgießen 2 Finger hoch über Reis gehen.) Mit trock. gerieb. Gewürz genau mit Pfeffer würzen

Gansspücken mit Rollgerstel.

Ist 1 Gansspücken kommt 1 Eßlöffel Fett (Schmalz) sind 2 oder 1 Gans. mit Fügel kommt ein Schmalz) 1 Eßlöffel Salz, 1 Kaffeelöffel Paprika, 1 kleinen Zwiebel, 1/2 Kilo in heißem Wasser vorher gewaschene Rollgerstel, 2 1/2 Liter Wasser dazumischen & zugedeckt gut kochen lassen & nach 3/4 Stunden, den Zwiebel entfernen, hie & da umrühren, & sodann in die Röhre

bei schwächerem Feuer weiter kochen lassen. Nach 3/4 Stunden schaut man nach, & wenn es dick flüssig ist, taucht man das Fleisch unter die Erdäpfel obenauf darüber, & zugedeckt bis zum Gebrauch bei schwachem Feuer weiter kochen lassen. Braucht man es Mittag muß es um 8 Uhr zugesetzt werden, für Abend erst um 9 Uhr & läßt es nach Tisch unter wenig Feuer in der Röhre zum warmhalten.

Ganspücken mit Ritschert ebenso nur außer dem noch 1½ Trinkglas Bohnen, 1/2 Liter Wasser & 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Messerspitze Paprika mehr.

Ganskugel mit Reis
" " Ritschert
" " Rollgerstel
" " ger. Gerstel
} ebenso wie mit Ganspücken

Junges mit Reis. Das Junge putzen, dann in 3 l. weich kochen lassen (1–1½ Stunden) 1 Eßlöffel
(das Jungen-Sauer mit 2 l. zusetzen)
Salz wenn es nicht eingesalzen ist, (sonst weniger) dann den 3 Eßlöffel gewaschenen Reis in 1 Eßlöffel Reis-Schmalz 5 Minuten rösten lassen & mit der Suppe von dem Jungen (1½ l) aufgießen, aufkochen lassen & das Junge hineingeben & nach seitwärts oder in der unteren Röhre weiter quellen lassen (½ Stunde) Wenn man es für Abendmahl braucht, läßt man das Junge Vormittags kochen & abends mit Reis dünsten.

Junges mit Gerstl gerieben ebenso wie Ganspücken nur etwas weniger Suppe zum abgießendes geröst. Gerstl
fertige Gerstl
Alles, wenn weiche gemischt werden dann oben ½ Stell 1 Ei eventuell einrühren restl. das ungesalzene Wasser

Junges in Sauce: Junges vorher kochen
somit wie Huhn mit Sauce

Junges mit Rollgerstel: ~~[illegible]~~:
Das Junge (roh) in 2½ l Wasser gekocht, dazu mit 1/2 kg Rollgerstl 1 Messerspitze Paprika, 1½ Kaffeelöffel Salz, läßt es auf der Herdplatte 3/4 Stunde gut kochen, rührt nun nur rühren damit das Fleisch weiter bleibt, die Gerstln darunterkommen, stellt es zugedeckt in die Röhre & läßt es bei langsamem Feuer weiter kochen. Wenn es verdünstet ist gibt man die Gerstln über das Fleisch und alles wie bei Ganspücken

Jungs mit geriebenen Gerstl: Jungs vorher in Salzwasser weich kochen in 2 Lit. Wasser. Ist das Jungs fertig so schöpft man das Fett von der Suppe ab & röstet darein 3 5 dkg getrocknete Gerstel ein paar Minuten, gießt es mit der Jungsuppe ab, läßt es aufkochen (würzen Pfeffer) seitwärts zugedeckt verdunsten lassen (einkochen) bis es körnig wird, gibt dann das früher warmgestellte Jungs dazu. Am besten ist es das weichgekochte Jungs in der Suppe seitwärts warm halten & bis das Gerstl ist, nimmt man das Jungs aus der Suppe, gibt es auf die Schüssel & die Gerstl darüber zum servieren. Das Jungs kocht man schon Vormittags, wenn man abends es machen will.

Jungs mit Erbsensauce Das Jungs vorher kochen, Einbrenn machen, aufgießen mit Jungssuppe aufgießen, Jungs hineingeben & die Erbsen ½ Stunde mitkochen lassen

Ist es ein heiriges Jungs so kocht man es nicht sondern dämpft es & greift es mit den gekochten Erbsen auf, salzt & pfeffert nach Geschmack.

Ritschert:

½ kg Rollgerstel, ¼ lt Bohnen gut gewaschen zum Selchfleisch (1 kg rohes) (vorher brühen) kein Salz bei Selchfleisch, 3½ l Wasser darüber, 2 Messerspitzen Paprika, 1 Zwiebel, auf den Herd stellen 1 Stunde kochen lassen (damit nicht anbrennt hie und da umrühren) dann die Zwiebel herausnehmen, hängt decht in die Röhre stellen (Gerstlkochen auf Fleisch mitgekocht) bis es gut gedämpft & weich ist. (Einbrennen 5-6 Löffel Mehl, Mehl streut über die Sauce reichen)

Ritschert mit Bugel & Karren ebenso, nur kommen blos 3 l Wasser. Wenn die Bugeln eingesalzen waren, wäscht man sie ab & gibt 1 Kaffeelöffel Salz, sind es noch früher eingesalzene Bugeln so gibt man 1 Eßlöffel Salz.

Ritschert ohne Fleisch: genau wie oben mit 2½ Liter Wasser u. 2 Knöchenlöffel Schmalz

Zieb im Hefen:

Will man zum Ritschert „Zieb im Hefen" bereitet man folgendes vor:

Fülle: 2 Semeln einweichen gut ausdrücken gut zertreiben, 1 Kochlöffel Schmalz, 1 Messerspitze Pfeffer, 2 Dotter, 1/2 Kaffeelöffel Salz, gut abreiben, 1 Kochlöffel feine Petersilie & von 2 Eier den Schnee gut verrühren, die Hände naßmachen & die Fülle länglich formen & in den Gansrücken hineinlegen & mit dem aufgeschnittenen Hals zudecken & vernähen damit die Fülle nicht herauskommt mit 2 1/2 l Wasser wie Ritschert machen

Frisch gebratene Gansleber mit Hirse:

Wenn die Gansleber mit dem inneren Fett gebraten ist, serviert man sie warm & gibt Hirsebrei dazu, den man in Portionen mittels Löffel auf die Teller gibt & das flüssige Leberschmalz in die vom Löffel gebildeten Mulden gibt.

Hirse: =

Gansleber brät man: gewaschen legt man sie in eine Kasserole gibt 1 Messerspitze Salz, Paprika, 3 Kochlöffel Schmalz (wenn Leberfett so kommt 15" ") schiebt sie in die Röhre, nicht zugedeckt, & läßt sie unter öfteren Begießen mit dem Schmalz 1/2 Stunde braten.

Man gibt anstatt oben angegebenen Schmalz am besten das innere Fett der Gans je nachdem man Leberschmalz erzielen will

Gansleberpastete:

Eine kleine oder eine Gansleber oder 1/2 große gebratene Gansleber wird passiert, dazu gibt man 1 großen Kochlöffel Leberschmalz, 1 hartes passiertes Ei, kleine Messerspitze Paprika, 1 Messerspitze Salz, 1 haselnußgroßes zerdrücktes Stück Zwiebel & 1/4 oder 1/2 Zitrone Saft. Dies gut vermengen & kaltstellen. Hält sich im Sommer 2–3 Tage.

Gefülltes Halsl:

1/4 kg Hinteres ausgelöstes faschieren, 1/2 Ei, 2/4 eingeweichte Semmeln, 1/2 Messerspitze Salz, bischen Pfeffer, kein Schmalz, Stückchen Zwiebel durchmischen, Hals füllen, zunähen in eine Kasserole geben, Tropfen Salz, 2 Eßlöffel Wasser zugedeckt in der Röhre verdünsten lassen, dann aufdecken & braten lassen (1/2 Stunde) & mit eigenem Saft überschöpfen & anrichten.

Gefülltes Halsl mit Mehl:

1 gehäuften Eßlöffel Mehl, Messerspitze Pfeffer, 1 Mes. Salz vermischen, Fett heraus, das Halsl fest so aufspannen, das Fett hineinlassen & mischen es unters Mehl, sonst gibt man kleinen Schmalz unter das Mehl, füllt es ins Halsl, nähts zu & gibt es kochtes in Gerstl, Reis oder Kollgeroten auch Ritscherl

Gefülltes Halsl mit Speis: ebenso wie mit Mehl

Gansleber pöstlen:

In einem Kochlöffel heißem Schmalz Zwiebel braunpösten, die Leber schnalzen lassen, gescheibelte Leber pa sch pösten (Blaubeer, Pfeffer & Paprika) (5 Minuten) & heißt sch erst salzen. Will man Saft haben so staubt man es ein bisschen & gießt ein bisschen auf.

Fülle für Truthahn

5 dkg Butter werden mit 2 Eßlöffel abgeriebenen 1 Weckerl Kalbsleber passiert, Leber, Herz vom Truthahn auch passiert & passiert, 2 geh. Champignons gehackt gehackte Petersilie & 1 Stückchen zerdrückte Zwiebel, Salz Pfeffer & 1 abgeriebenes Kipferl das in Milch eingeweicht & passiert wird; der Kropf des Truhahns wird damit gefüllt & vernäht, eventuell das Innere des Truthahnes gefüllt.

Schmalz: eingießen:

Das Würtelfett immer separat zum sofortigen Verbrauch auslassen da es zum eingießen nicht gut ist.

Das Gansfett sollen immer Kappen & Hautgeiwat das Verhältnis z. Bsp. 1 Kg Kappen 3 Kg Hautgeiwat. Das Fett schneiden, waschen, in Hefen geben (zu 10 Kg 1 Eßlöffel Salz) verteilen, langsam auslassen bis Grammeln bräunlich sind, durchlöchertem Schöpfer mit Kochlöffel die Grammeln gut ausdrücken. das Schmalz läßt man mit Tüll zugedeckt in die Hefen stehen u. erkaltet gießt man es den nächsten Tag in die Schmalzdose, jedoch den Rest nicht, die Dose noch offen mit Tüll darinnen bis abends stehen lassen, dann erst schließen.

In einem Haushalt wo nur Gansschmalz verwendet wird (6–10 Personen) braucht man 80 Kg p. Jahr reines Fett. Man beginnt mit dem Eingießen anfangs November & die Dauer des Schmalzes ist dann von November bis Oktober nächsten Jahres; man soll aber erst von Lichtmeß an von dem eingegossenen Schmalz nehmen, da doch immer bis dahin jede Woche noch 1 Gans gekauft wird.

Wenn Dose voll ist, gibt man oberhalb des Schmalzes Pergamentpapier das über den

Rand im Schlüsselloch geht & obenauf den Deckel mit Fett verbinden. Bei jedesmaligen Herausnehmen des Schmalzes mit Emailder Kochlöffel immer wieder so verbinden. Ist das Schmalz in einem Porzellantopf so bindet man mit einer Stricknadel durchlochtes Pergamentpapier darüber.

Man verwendet das ~~frische~~ Schmalz zum herausbacken braten backen zu Fleisch & Mehlspeisen

Abgeschöpftes Schmalz von Rostbraten, Huhn, zu herausbacken, braten, verwendet man zu Einbrenn, Fleischdünsten & für dunkles Gemüse:

Abgeschöpftes Schmalz von Suppe oder Schöpsernen schenkt man her oder verwendet es zur Seifenbereitung.

Wenn das Schmalz eventuell im Kostchen zum Schlusse des Verbrauches von der Dose einen etwas öligen Geruch hat, was aber selten der Fall sein darf, so nimmt man das übriggebliebene Schmalz, gibt ein Stückchen Brot & 1 liter Wasser dazu, lässt es ~~auf~~kochen, bis das Wasser verdünstet ist, ist das Schmalz wieder verwendbar mit Ausnahme zu Mehlspeisen. Das Brot muß selbstverständlich vor dem Kochen herausgenommen werden.

Leres ist vorzüglich zu Semmelspeisen für den Teig innen u. zum bestreichen für außen ebenso ausgezeichnet zum herausbacken von Huhn, Fleisch & Mehlspeisen

Schweinschmalz: Speckstib zum einziehen. Kleiner zerschneiden, auslassen bis die Grammeln hellgelb sind, denn beim Sch. Schmalz dünsten die Grammeln nicht braun werden sonst wird das Schmalz bräunlich, drückt die Grammeln aus, & gibt die Grammeln ein bischen noch zum etwas brauner & fester werden in eine Kasserole paar Minuten & behandelt das Schmalz & aufbewahren wie Gänseschmalz. Salz ebenso viel wie bei anderem Fett.

Gänse & Schweinsgrammeln kann man lange in Fett aufbewahren indem man die Grammeln mit heißem Schmalz in ein Glas gießt & erkaltet zu bindet & öffnungen ins Pergament macht.

Gänseleber aufbewahren: Eine gut durchgebratene Leber kann man ebenso aufbewahren im Glas oder Topf, aber in Stücke schneiden da es sich besser hält.

Butter auslassen: in eine Kasserole geben (zu 3 Kg Butter 1 Kaffeelöffel Salz) zergehen lassen, (die Kasserole darf nur zur Hälfte voll) öfters rühren, immer da bleiben da es stark schäumt u. übergeht. Den Schaum in ein Heferl nebenangeben & verkochen lassen, ebenso den eventuell sich im Kasserole noch bildenden Schaum im Kasserole verkochen lassen, so lange (½ Stunde) bis die Butter klar & hellgelb ist. Den Schaum nimmt man nur hinunter wenn es zu stark schäumt & Gefahr des Überlaufens ist. Um Butterbrot zu erhalten gibt man beim Auskochen der Butter 1 Kaffelöffel Grieß oder Mehl. Ist die Butter rein so gibt man die Kasserole auf den Tisch, läßt den Trost setzen & gießt die Butter dann in Gläser oder Töpfe. Butterbrot gut ausdrücken & warm oder erwärmt servieren. Von dem Schaum der ausgekocht wurde & von dem ~~ausgedrückten~~ einem Teil vom Butterbrot kann man eine selbgute Mehlspeis machen (Bogatschen.)

Nachdem im Friedenszeit die Fettbeschaffung (Schweinspeck, Butter) eine leichte ist, benützt man Gänsefett nur in geringeren Mengen für die Zeit der wenigen fetten Gänse einzugießen. (40 Kg.)

Einbrenn im Vorrat 3–4 Kochl Fett mit 6–8 Kochl Mehl braun verkochen lassen, sodann wegnehmen, Mehl dazumischen, so viel es nimmt damit es bereits kochen ist, u. verrühren damit keine Knödeln sind, sodann durch ein Sieb auf ein reines Papier durchstreichen & in einem irdenen Hefen aufbewahren; hält sich 8–10 Tage. Bei Gebrauch mit kaltem Wasser, die Menge die man braucht gut abpassen. z. B. bei Suppe 2 Kochl Einbrenn, Gemüse 3 „ „ Verwendbar zu falschen Suppen, Kohl, Rubenfrucht, Entrenn Suppe 4–5 „ „ Erdäpfel Sauce.

War im Krieg wegen Fettersparnis praktisch

Kalbsleber in Scheiben geschnitten & rasch abgebraten:

auch Rindsleber

Die in Scheiben geschnittene, gewaschene, & mit Seidenpapier abgetrocknete, abgehäutete Leber wird mit ein Häubchen Mehl & Häubchen Pfeffer in heißes Schmalz gelegt & nach 4 Minuten unter wenden abgebraten & rasch serviert & bei Tisch gesalzen.

Kalbsleber (Rindsleber) in Ei gebraten:

1 Kg Leber enthäuten, abgetrocknet, oben kreuz & quer einschneiden in eine Kasserole geben, darauf 1 Kuchenlöffel Schmalz, 1 Messerspitze Pfeffer, offen in der Röhre 30 Minuten braten lassen. Zeitweilig stechen & vom selben begießen. Zuletzt salzen

" **gedämpft** ebenso nur zugedeckt in der Röhre. Heißgrasch serv.

" kann man es mit Zwiebel mitdämpfen lassen

Leber geröstet:

für 6 Personen 3/4 Kg Leber enthäuten klein mürbig schneiden

3 Personen 40 dkg
1 kleinen Zwiebel
1 Kuchenlöffel Schmalz

I In einer größeren Eisenkasserole 1 kleinen Zwiebel in 2 Kuchenlöffel heißem Schmalz braun rösten, die Leber hinzugeben, 1/2 Messerspitze Paprika, bis Pfeffer 5 Minuten gerösten lassen, sodann mit 1 Eßlöffel Mehl verstauben bis geröstet lassen, & 2-3 Kaffeelöffel Wasser darauf, 1 mal aufkochen lassen, & 1 Kaffeelöffel Salz darauf & rasch servieren. Die Leber darf nie kochen nur rösten

Leber geröstet:

30 dkg II Art

kleiner Zwiebel in 1 Kuchenlöffel Schmalz rösten, die Leberstücke & längs schneiden, hinzugeben Pfeffer & Häubchen Mehl darauf rasch rösten & servieren dann salzen.

Leber paniert

Leber enthäuten in Scheiben schneiden und ebenso wie Hendl & Schnitzel panieren

Leberkäse aus Rindsleber oder Kalbsleber oder Kindl oder gemischt

In einer Kasserole oder Pfanne als Spritz

1/2 Kg enthäuten, faschieren, Stückchen Zwiebel alles 2 mal faschieren ebenso 2 Semmel die vorher eingeweicht wurden. Dazu kommt dann 1 Eßlöffel Schmalz 1 Ei, 1 Messerspitze Pfeffer & Paprika rohr. 1 Kaffeelöffel Salz. Dies alles gut vermengen & 1 Kuchenlöffel Brösel dazu damit es eine lockere Masse bildet. Diese Masse wird zu einem Spritz (für kalt & warm verwendbar) geformt, in eine mit Schmalz ausgeschmierte Pfanne gegeben, oben auf auch ein bisschen Schmalz und in der Röhre 25 - 30 Minuten gebacken.

Aus dieser Masse macht man auch Laberln die man in heißem Schmalz herausbackt oder man gibt die Masse in eine gut zugeschmierte Kasserole die man offen in die Röhre stellt

Nimmt geröstet ebenso wie Leber

Rind Pensohl 1½ Kg waschen reinigen, dann in einem 3 l. Hefen, Eßlöffel Salz ~~2 Stunden~~ kochen lassen dann herausnehmen, kalt werden lassen & für **saueres** Pensohl klein mundig schneiden

saueres Pensohl: In einer größeren Kasserole macht man eine Einbrenn aus 2 Kochlöffeln festem Schmalz & Mehl gießt diese mit dem vom Pensohl herrührenden Wasser (1 l) ab, läßt es aufkochen ½ Loorberblatt dazu, 4 Kuchenlöffel Essig, 1½ Knobl Zucker eventuell noch Salz & dann das Pensohl, verrührt es gut & läßt es ½ Stunde gut durchkochen. Die Sauce nicht allzu dünn, sollte es zu dünn sein, so staubt man es ein bißchen. Bis zum servieren gibt man den Deckel auf den darin steckenden Kochlöffel damit die Sauce nicht durch das festgezogene nicht zu dünn wird.

Lungenmoos: Das kalte gekochte Pensohl 1 mal faschieren (Knofel zerdrückt & mitfaschiert. 1 Kochlöffel Schmalz & Mehl ~~zu~~ einbrenn, ~~aufkochen~~ das Pensohl hineingeben & 1 Kuchenlöffel Semmelbröseln gut alles vermischen, und mit Pensohl-

Pfeffer

wasser, Suppe oder Wasser abgießen, so daß es sämig (breiig) ist, aufkochen lassen, eventuell nachsalzen.

Kudelfleck: ~~1½~~ 2½ Kg sehr rein in heißem Wasser reinigen. In einem Hefen mit 1 Eßlöffel Salz zusetzen, ~~2~~ 3 Stunden Kochzeit bis es weich ist. Nach ¼ Stunde Kochzeit gießt man das kochende Wasser ab gibt reines wärmeres Wasser & 1 Kaffeelöffel Salz dazu & läßt es weiter in diesem Wasser weich kochen.

Gekröse (1 Ganzes) vom Kalb 1 Stunde kochen

Bei Verwendung des gekochten Kudelflecks macht man eine Einbrenn (2 Knobl festes Schmalz & Mehl) 1/4 Zehlzerdrückt Knofel, gießt dies mit 1½ – 1¾ von dem Kudelfleckwasser auf, 1 Messerspitze Pfeffer & das Kudelfleck hinein & gut aufkochen lassen. Bevor man das Salzwasser verwendet, muß man das Fett abschöpfen.

oder 3 Knobl gehäufte fertige Einbrenn

Magen ebenso 2 – 3 Stunden Kochzeit

Den Kopf vom Magen kann man füllen (Mehl oder Grieß oder mit Kleidelfülle) oder braten, & gefüllt mit geriebenen Gerstln kochen.

braten: = roh mit 1 Kochlöffel Schmalz, viel Salz, Pfeffer & 1 Tasse Wasser & zugedeckt 1½ Stunden braten lassen.

die Fülle: = wie bei Rieb'ing Hefen, auch zunähen dann braten wie angegeben.

Gesellchteskochen: Das Gesellchte wird mit heißem Wasser im Wertling übergossen gereinigt, sodann in einen Topf voll kalten Wasser zusetzen. Kochdauer für 2-2½ kg = 3 Stunden
" " 1½ kg = 2 Stunden
man probiert ob es weich ist durch stechen & mint es wenn es weich ist heraus, aber wenn man es für Mittag braucht so wird es um 9 Uhr zugesetzt & kocht es bis es weich ist bei seite. Sollte das Wasser nach ½ stündigem Kochen zu scharf, so gießt man ¾ davon ab & gießt frisches heißes Wasser nach & läßt es wieder kochen. Die Suppe kann mit Erdäpfeln oder Rollgerstln verwendet werden. —

Gesellchtes (Spitz oder Kamm oder Zwerggrieß) Allbrühen gut waschen gibt in eine große Kasserole 1½ kg Gesellchtes & 1 kg Sauerkraut & 1 l Wasser zudecken & weich kochen lassen 2-3 Stunden, sodann wird mit 2 Löffel Mehl gestäubt, aufkochen lassen. Sollte während des Kochens das Wasser zu sehr einkochen, so muß man immer kochen heißes Wasser dazu geben, damit nicht anbrennt. Mit Grödelnöl servieren

Rebhühner mit Speck spicken & in Schinkenschwarte gebunden oder braten. 2 Stunden

Tauben mit Speck spicken, braten

Tauben gefüllt. ½ Semel zerreiben, fein zerdrücken, 1 Magerl Butter, gehackten Petersil, Salz, Leber Magerl hackieren (ohne Haute) Alles vermischen, füllen, auf die Tauben Magerl Butter, Salz & zugedeckt ½ St braten, begießen, aufgedecken bräunen lassen
Alles in allem 1 Stunde

Tauben eingemacht mit Butter & Salz & Wasser dünsten lassen bis weich ist, in ¼ teilen, brechen, stauben & mit Suppe bischen aufgießen
Eventuell mit Zitronen (½ Ctr.) Saft, 2 paar Stück ähnen Zucker 3-4 Gewürzkörner geben.

Schweinsbraten paniert erst kochen, dann in Schinken panieren

Unterlegtes Fleisch

Gutes Erdäpfelpüree mit Milch & Butter machen (Anfangs) die feuerfeste Schüssel mit Butter ausreiben, die Hälfte des Pürees hineingeben, darauf kommt fasciertes Fleisch & dann die andere Hälfte Püree darüber, mit bischen Butter bestreuen & auf 1/2 Stunde in die Röhre zum backen geben & mit Salmuel servieren.

Gekochtes kaltes ~~Fleisch~~ Suppenfleisch fasschieren mit bischen Pfeffer & Salz vermengen nach Wunsch etwas verge- ist aber unnötig.

Kuheuter eingemacht (genaue Angabe bei Kuteflecke)

1 1/2 kg Kuheuter in Salzwasser weich kochen, 3 Stunden, dann in Stückeln schneiden, eine Einbrenn machen, mit dem Kuheuterwasser aufgießen, Pfeffer, Salz eventuell 1/8 kg Schwammerln dazu

Kuheuter paniert, erst weich kochen, abkalten, panieren, herausbacken.

Kuheuter Gulasch ~~Zwiebeln~~ Zwiebel, Zitronen, Paradeis, Paprika, Salz, Kümmel, wirbelnd dünsten lassen, **bräunlich** in eigenem Safte, oder unzubereiten & wenig nachgießen. Salzerdäpfeln.

Suhz

2 Kalbsfüße gepützt & auseinandergehackt & ~~ausgelöst~~ werden gekochen, in 3 l Wasser hineinsetzen, 1 Eßl Salz, gelbe Rübe, Zeller, Petersil — paar Stückchen, Zwiebel, kleine ~~dicke große Petersil, Rübe~~ (~~Menge~~ angegeben),

(Kümmel) & ~~ganz klein zerschneiden~~ Zwiebel, 1/2 Lorbeerblatt, 15 weißen Pfefferkörn, bis weich ist, 2 Kipfel dazu, kosten & Geschmack richten. Kochzeit 3 1/2 Stunden, dann entfetten, das Fleisch von den Knochen lösen, mäßig schneiden, in eine Schüssel (Kazellenform) geben & durchseihte über das Fleisch gießen, erkalten, gleich darauf kühlen Ort geben damit nicht geschüttelt wird, und bis er kalkt in Eiskasten oder Speisegeben

Schiffmannsgulasch mit Wachauerknödel

1/4 kg Rindfleisch, 1/4 kg Schweinefleisch, 1/4 kg Kalbsspeck, alles □ geschnitten, 1 Kartoffel, gelbe Rübe, Zeller, etwas ringlig geschnittene Zwiebel & Petersilienwurzel. den Speck läßt man etwas mit der Zwiebel anrösten, gibt dann alles Übrige dazu & dünstet das Ganze nur mit Hinzugabe von wenig Wasser bis Kartoffel & Wurzel sich ganz verkocht haben, salzen, pfeffern, paprizieren nach Geschmack & die Sauce mit etwas Suppe oder Wasser verdünnen.

Wachauer Knödel

4 würflig geschnittene Semmeln, 5 dkg Butter, 2 Eier, 2 Deci saure Milch oder Rahm, 2 Deci Mehl, Salz. Die Butter läßt man zerlaufen & gibt sie über die Semmelwürfel, Eier, Salz & saure Milch, versprudelt, mischt & gießt sie ebenfalls darüber. Nun läßt man dies 1/4 Stunde stehen, hierauf das Mehl zumischen & aus der Masse einen Knödel formen. In leicht gesalzenem Wasser 20 Minuten kochen. Auf eine Schüssel gelegt, mit Brösel bestreuen & mit Butter betropfen.

Perlgulasch

Lungenbratenzapfen (per Person 10-12 dkg) ingehäuften Eßlöffel Kernfett (Kernfett am besten wegen Geschmack) mit Kümmel, Pfeffer, Salz, das klein [] hig geschnittene Fleischwürfeln, mit eigenem Saft halb weichen rösten (3/4 – 1 Stunde) immer klein wenig Wasser zugießen, damit nicht anbrennt, dann die klein würfligen gebenen Kartoffeln hineingeben, Wasser zugießen, gleichfalls mit der Menge zugedeckt weiter kochen lassen bis Erdäpfel weichkocht. Geschmack eventuell wenn nötig richten. Zum Schluß bröckelt Speckfett zum verbessern des Geschmackes kurz mitkochen lassen

für starke Esser
2 – 2 1/4 kg Kartoffeln

Fische:

Gute Sulzfische: (Fische putzen einsalzen & rasten lassen)
Zu 2 Kg Fischen 1 große Petersilwurze, 1 große gelbe Rübe 1/2 großen Zeller alles blätterig schneiden, 1 kleinen Zwiebel das alles in einem Hafen in 3-3 1/2 l Wasser 2 Stunden weichzugekochen lassen, das gibt man dann durchgeseiht in 1 oder 2 Kasserolen hinein (nur mit 2-3 Stückeln Wurzelwerk) gibt und auch 3 Knöchenlöffel Zucker 1/4 Kaffeelöffel Pfeffer & 1/4 Kaffeelöffel Paprika, sodann die Fische hinein die 75 dkg fein gestoßene Anise darauf, zudecken, aufwallen lassen, kosten nach Willen. Ob genug gesalzen. (Wenn noch gibt man das vom Einsalzen zurückgebliebene Blutsalzwasser dazu) & läßt den Fisch 1/2 Stunde zugedeckt kochen. Dann nimmt man die Fische heraus, ordnet sie auf eine Schüssel & gießt den Saft darüber, erkaltet stellt man sie zum Nutzen auf das Eis. Braucht man sie für Abend müssen sie tagsvorher oder zeitlich morgens gemacht werden. (Übriggebliebener Saft zum Nutzen wegstellen)

Pfefferfische ebenso, nur wenn man die Fische auf die Schüssel zum servieren gibt, muß das vorher bereitete Teigerl (für viel nimmt man 2-3 Eßlöffel Mehl 1/2 Glas Wasser, wenn mit 1 Eßlöffel Mehl 1/8 Wasser aber nur die Sauce damit verdicken = legieren gegeben wird) aufkochen & zu Tisch geben: Beide Arten lassen sich in einem bereiten, nur hat man die Sulz für nächsten Tag. Nie auf offenem Feuer

Gekochten Schil, Togosch & Hecht mit heißer Butter übergossen

Den Fisch ~~kochen~~ putzen, 2 Stunden rasten lassen, dann 1 kg Fisch in 4 l kochend Wasser ½ Stunde kochen lassen, (den Fisch samt dem Salzwasser vom Rasten in das Wasser geben) mit dem durchlöcherten Löffel herausnehmen auf die Servierschüssel geben & mit heißer Butter zu Tisch geben.

Braucht man nach 1 Stückchen von solchen Fischen so setzt man es in kaltem Wasser mit ½ Kaffeelöffel Salz zu & läßt es ½ Stunde kochen. (Jeder Fisch muß zugedeckt gekocht werden.

Gebratene panierte Fische: Weißfische im ganzen 2–3 mal bis hinten einschneiden, Karpfen in Portionen. Die Fische einsalzen 2–4 Stunden rasten lassen. Man nimmt die Fische ohne sie abzuwaschen aus der Schüssel, taucht sie in Ei (ohne Salz) u. Brösel und legt sie in die trockene Pfanne, gibt auf jeden Fisch 2–3 Stückchen Butter bis, den Paprika stauben, & läßt sie in der Rohre goldgelb backen (20 Minuten)

Karpfen & Hecht gebraten: Karpfen in der Länge in die Hälfte schneiden, (für die Portionen zum besseren Teilen bei Tisch einen kleinen Einschnitt) gut einsalzen 2–4 Stunden rasten lassen, sodann bei Gebrauch die Fische obenauf mit reinem Fließpapier abwischen und in die beschmierte (Butter) Bratpfanne 2 Teile hineingeben & obenauf in der Entfernung von 2 Fingern immer 1 Stückchen Butter, Paprika streuen, & ganz wenig Pfeffer

Bratzeit ¾ Stunde unter öfteren Begießen von der Butter.

Hecht ebenso, nur wird der Hecht im ganzen gelassen, & am Bauch in die Pfanne gestellt (der Rücken wegen teilen ganz wenig die Portionen markieren) & die Butter auf dem Rücken in Stückchen geben

Herausgebackene (im Kasserole) Fische. Die Fische in Portionen schneiden, einsalzen, dann in Ei & Brösel tauchen und in Butter u. Öl, herausbacken.

Fischpenzkelsuppe: In 1–1½ l Wasser gibt man die vorher einzeln gewesenen Rogen, Milch, Beinchen, schneidet es klein, gibt dazu ~~Wurzel~~ 1 Stückchen Rote, Zeller, Petersil, Schlen, von jedem 2 ganze Stücke die man ganz klein zerschneidet & kleines Stückchen zerdrückten Zwiebel, 2 Kaffelöffel Essig, klein würfelig geschnittene Semmel, 3–4 □ Zucker, dies läßt man 1 Stunde kochen, wenn zu wenig gesalzen gibt man das Salzwasser vom Rasten nach Geschmack dazu, sodann 2 Kaffelöffel fertige Einbrenn. Die Semmel muß ganz verkocht sein (eventuell mit Kochlöffel zerreiß zu drücken.)

I. Häringe marinirt:

6 Häringe 1 Tage im Wasser das 2 mal täglich gewechselt wird liegen lassen, sodann putzen, Haut abziehen in Stücke schneiden und in die Porzellanhäringschüssel geben, dazu kommt 1 in Scheiben geschnittene Citrone 1 kleiner geschnittener Zwiebel, 2 Stück in Scheiben " Salzgurken (oder Essiggurken) sodann gibt man den vorher gekochten & erkalteten mit 1 Knöchelloff Zucker vermengten Essig darüber ½ Essig (1 Seidl) mit 10 Pfefferkörner, kochen. Die Häringe dann durchmischen & im oberen Teilder Eiskastens stehen lassen, den nächsten Tag kann schon davon genossen werden.

II. Häringe marinirt:

1 Tag im Wasser liegen lassen (2 mal Wasser wechseln) sodann die Haut abziehen, die Milch herausnehmen (die Adern wegwerfen) den Häring auswaschen, dann zerbreckt man die Milch mittels Brotrinde & entfernt dabei die Fasern. Die Häringe zerschneiden in die Häringschüssel, gibt die Milch, 10 dag abgebrühte gestoßene Mandeln, 1 zerd geriebenen großen Apfel, 1 Knöchelloff Zucker, ½ l Essig darüber, durchmischen, man läßt ½ Tag vor Gebrauch stehen lassen.

Sulz

2 Kalbsfüße in 3 l Salzwasser, Pfefferkörner, Stückchen Lorbeerblatt, Paprika, 1/16 Zeller, Stückl gelbe Rübe, Petersilwurzel wie zu einer Suppe, Zwiebelschale, bis auf 1½ l einkochen lassen, bis weich ist kommt Essig nach Geschmack 2 Knöchl, noch etwas kochen lassen, dann entfetten, die Knöchl herausnehmen, Fleisch ablösen, mäßig schneiden, in eine Form Porzellanschüssel geben, Sulz darüber seihen, zu durchmischen, noch Essigessenz tropfen, & kalt stellen

Häringe mit pikanter Sauce

4 Stück frische Häringe, putzen, waschen, mit Citrone abreiben, 1 Stunde liegen lassen, dann trocknen in Mehl gewälzt & in wenig Fett auf der Platte auf beiden Seiten backen. Nun nimmt man die Häringe heraus gibt zu den etwas feingewiegten Zwiebel, läßt goldgelb werden, darauf etwas Mehl dazu, verquirlt mit Wasser, läßt Sauce aufkochen, einige Kapern nebst geschälten geschn. Gurken & reicht diese Sauce zu den Häringen als Beilage verwendet man etwas get. Reis oder Salzkartoffel

Häringe grün mit Paradeis

Die Häringe werden gepützt, ausgenommen gesalzen & in eine Pfanne mit etwas Fette

gegeben & im Rohr gebraten. Wenn sie fast fertig sind, gibt man etwas Paradiesmark darauf, streut ein bischen Parmesan darüber & läßt im Rohr fertig backen. Die Heringe vorher 1 Stunde im Salz liegen lassen.

Allgemeine Bemerkungen: Innerzugedeckt & nach dem Einbrennen zwischen dem Decket einen Kochlöffel da sonst dünner wird. Bei gesäubertem Gemüse immer nach dem Säubern aufkochen lassen, dann erst das eventuell fehlende Wasser nachgießen.

Linsen: 1/2 Liter Linsen waschen, in 1/2 Liter Wasser zusetzen, zudecken & sollen die Linsen bei verdunsten des Wassers noch nicht weich sein gießt Schöpferweise laues oder heißes Wasser nach, bis sie weich sind (1 Stunde) Einstreuen, macht man das Einbrennen (dunkel 1 1/2 Kochl Schmalz 2-2 1/2 Kochl Mehl) gibt vor dem Einbrennen 1 Kaffelöffel Salz in die Linsen, löscht die Einbrenn mit kochsiedem kaltem Wasser & schüttet es zu den Linsen. 1 Küchenlöffel Zucker, 3 Kochlöffel Essig, & Wasser was zur richtigen Dicke der Linsen fehlt. Die Linsen muß man tüchtig gut aufkochen 1/4 Stunde umrühren damit es nicht anbrennt. Kosten & eventuell nach Geschmack die Zutaten ergänzen. (Eventuell bis chen Zitronenschale hineinreiben)

Passirte Fisolen: 1/2 l. gewasch. Fisolen in 3/4 l. Wasser gut weich kochen (1 Kl.) während des Kochens 1 Stark Kaffloffl Salz hineingeben. Nun passirt man die Fisolen hinz, gibt die Einbrenn dazu (1½ Kl. Schmalz 2-2½ Mehl), schüttet Wasser nach Bedarf für die nötige Dicke nach, giebt 3 Kuchl. Essig, 1 Kuchlf. Zucker, verrührt alles & läßt es gut aufkochen. Kosten & eventuell Geschmack verbessern.

Sollte es vorkommen daß die Fisolen zu dünn ausgefallen sind, so läßt es nach dem Fertigmachen länger kochen oder man staubt es noch ein bischen.

Gelb od. grüngeschälter Erbsenpurée.

1/2 liter Erbsen in 1/2 l Wasser zusetzen kochen lassen, schöpferweise Wasser nachgießen, 1 st. Kaffeloffl Salz, Stäubchen Pfeffer. Bis die Erbsen ganz zerkocht sind, gibt man die Einbrenn (1/2 Kuchl Schmalz 2 Kuchl Mehl) dazu, schüttet Wasser nach Bedarf dazu läßt es aufkochen & schiebt zur Seite.

Kohl: 3 große feste Häupteln Kohl zerteilen (mit heißem Wasser überbrühen) dazu 3/4 kg Erdäpfel klein schneiden, werden in 1½ l Wasser 1 Eßlöffl Salz zugesetzt & weich gekocht. Sollte nach weich kochen noch Wasser beim Kohl sein, so schüttet man das Wasser in ein Tefel & mengt dieses Wasser zu der kalt abgelösten Einbrenn (2 Kuchl Schmalz 2½-3 Kl. Mehl). Bevor man die Einbrenn zum Kohl gibt, wird Kohl & die Erdäpfel ganz fein zerdrückt, dann die Einbrenn dazu, 1 Messerspitze Pfeffer, & eventuell nach dem Aufkochen zur nötigen Dicke Wasser nachgießen.

Kohlrüben: 4 große oder 6-7 kleine Kohlrüben schälen & klein würfelig schneiden, waschen & in 1/2 l. Wasser zusetzen, gleich dazu 2 Kuchloffl Schmalz, 1 Kaffeloffl Salz, 1 Messerspitze Pfeffer zudecken & weich dünsten lassen (1½ Stunden) nachher stauben (verdrücken lassen, dann & mit Kuchloffl Kindsuppe (wenn nicht zu wenig Kinds. so mit Wasser mengen)

abgießen & kochen lassen ½ Stunde, dann bei Seite weiter dünsten lassen. Eventuell Geschmack nachher verbessern.

Sauerkraut: 1 kg neues Sauerkraut (zerkleinern) wird in ½ l Wasser weich gekocht 2 Kochlöffel Schmalz gleichdazu ~~eventuell Wasser~~ bis weich gekocht ist (1 Stunde) stauben (1 Kochl. Mehl) verdünnen lassen & dann nach Dicke & Geschmack richten eventuell, Wasser, Essig Kümmel oder ~~Pfeff~~ Salz nachgeben nach dem fertig kochen & nachher noch 20 Min. kochen lassen. —

Zum Sauerkraut kann man auch gleich vom Anfang an ein Stückchen geselchte oder rohe Spitzbrust mitkochen mit gibt man dann 2 l Wasser & läßt es 2–2½ Stunden weich kochen.

Gedünstes Kraut: ¾ Kilo–1 kg geschnittes Kraut wird gewaschen, einstweilen gibt in eine Kasserole 2 Kochl Schmalz 1½ Kochl. Zucker läßt es gelbbraun anlaufen, gibt das Kraut direkt aus dem Wasser genommen, kurzen & 1 Eßlöffel Salz in ½ l. Wasser weich dünsten lassen. (1½ St.) ~~wenn~~ das Wasser verdunstet ohne daß das Kraut ganz weich ist, schüttet man 3 Kochlöffel Essig darauf & zeitweilig Wasser darauf bis es weich ist & zum Schluß stauben (1½ Kochl Mehl) verdünnen lassen, wieder abgießen & fertig kochen lassen bei richtiger Dicke.

Zuger ist zum Lebkuchen gebrannten Zucker als im Anfang aber auch so ist es gut.

Rothkraut: In einer Kasserole 2 Kochlöffel Schmalz 1½ Kochl Zucker (nicht brennen) 1 kg Rothkraut (1 Häupt.) 1 Eßlöffel Salz, etwas mehr als ⅛ Liter Wein, in ½ l Wasser alles bis zum weichwerden dünsten lassen, dann stauben (1 Kochl) verdünnen, & fertig kochen.

Spinat: Der geputzte gewaschene Spinat (¾–1 kg) wird in 2½ l. kochendem Wasser hinein gegeben, dann ihm 2 Kaffeelöffel Salz ~~3 Minuten~~ kurz kochen, während ~~oftere~~ hinein tauchen, kochen, dann schüttet man den Spinat auf 1 Sieb gießt ihn mit 1 l kaltem Wasser ab, läßt ihn gut abtropfen (alles Wasser weg schütten) & passiert ihn sodann. Nun macht man eine helle Einbrenn (2 Kochl

Erst Beim dem Kochen des Spinates viel zugeben da sonst die Farbe verliert.

wird sehr anders gemacht nach unbernoser Art das nur kurz kochen vorschreibt R.

Einbrenn nicht langanziehen lassen

Schmalz 1½ Kücheml Mehl ~~gie~~ nicht abgießen, den Spinat zur Einbrenn geben, umrühren & mit Suppe die eventuell auch gewässert sein kann, abgießen, sodann kl. Messerspitze Pfeffer ~~schw. Kaffel~~ eventuell mehr Salz. Vor dem anrichten 2 Eier oder eventuell übriggebliebenes Eiweiß von 2-3 Eiern mit 1 ganzen Ei dazu gut verrühren & aufkochen lassen.

Grüne Erbsen: 1½ kg Schoffen oder 3/4 l ausgelöste Erbsen werden in ½ l Wasser 1 Kücheml Schmalz, Stäubchen Pfeffer 1 Messerspitze Salz zugedeckt gekocht, 1 Stunde wenn sie weich sind werden sie mit 1 schw. Küchenlöffel Mehl gestäubt, verkochen lassen & dann mit Suppe zur nötige Dicke abgießen.

Zuckererbsen sind mit wenig Wasser (½ l) zusetzen & wollten sie zuwenig sein gibt man noch 2-3 Würfeln Zucker dazu, sonst alle Zutaten wie oben

Grüne Erbsen passiert. Man kocht die Erbsen mit Messerspitze Salz, Stäubchen Pfeffer, passiert sie wenn sie weich sind, nimmt auch das Wasser dazu gibt 1 schw. Löffel Mehl, etwas kalter dazu verrührt es gut & gibt es in Kasserol gibt 1 Kchl Schmalz darauf & gießt mit Rindsuppe ab.

Kochsalat: 4 große od. 6-7 kleine Häuptel Kochsalat werden gewaschen, zerteilt & in Wasser gekocht. Ist er weich ist schnell ab ihn einfach od. sieb gießt ihm kalt ab, gut abtropfen lassen & fein hacken. Dann gibt ihn in eine Einbrenn (2 Küchl Schmalz 2 Schl Mehl) & gießt ihn mit Rindssuppe ab & gibt 1 Messerspitze Pfeffer & nach Bedarf Salz.

Will man ihn mit grünen Erbsen so kocht man die Erbsen (1 Messerspitze Salz) separat in ½ l Wasser weich, kocht (½ l Wasser) gießt so dann die Erbsen mit dem Wasser zu dem Kochsalat, bevor derselbe mit Rindsuppe abgegossen wird.

Kohlsprossen gedünstet: ¾ kg Kohlsprossen werden im Garten gelassen, gereinigt & gewaschen, in eine Kasserole geben, 1½ Kchl Schmalz, Stäubchen Pfeffer, 1 schw. ½ Kaffeelöffel Salz, in ¼ l Wasser weich dünsten lassen 30-35 Min. (wenn zu wenig Wasser rechtzeitig zum weichwerden dazuschütten) Wenn sie weich sind werden sie mit einem schwachen Kchl Mehl gestäubt, verdünsten lassen & mit Rindsuppe abgießen & 15-20 Minuten kochen lassen.

Kohlsprossen mit Semmelbrösel werden in ¼ l

Wasser mit 1 Kaffeelöffel Salz, Stäubchen Pfeffer, 1½ Küchenlöffel Schmalz verdünstet, bis sie weich sind werden die ~~mittlerweile geröstete~~ fein geriebenen Semmelbrösel (1 Küchenlöffel) darüber gestreut bischen verschüttelt & zugedeckt ein bischen noch verdünsten lassen. Sollte es zu wenig fett sein so gibt man noch ein bischen Fette zu gleicher Zeit mit den Semmelbrösel

Karotten: 5 Bündel Karotten abschaben & klein nudlig schneiden, waschen & am Sieb abtropfen lassen. In einer Kasserole 1½ Küchl Schmalz & 1 stark. Kaffelöf. Zucker lichtgelb sprauen lassen, dann kommen die Karotten dazu, ½ Kaffelöf Salz, ¼ l Wasser, das verdünsten lassen, immer bischen Wasser oder Suppe nachgießen bis 1 Stunde die weich sind, sodann mit 1 Kchl Mehl stäuben, verdünsten lassen & mit Suppe aufgießen & fertig kochen (20 Min.) eventuell Geschmack verbessern

Karotten mit grünen Erbsen: ebenso wie oben; die Erbsen ⅛ l separat in ¼ l Wasser bischen Salz weich kochen, & diese werden vor dem abgießen der Karotten mit der Suppe zu den Karotten gegeben, dann stäuben & dann mit Suppe abgießen.

Kürbis: 1 mittelgroßer Kürbis wird geschält, gereinigt & fein nudlig geschnitten, gewaschen & am Sieb abtropfen lassen, dann in einem Weidling 1 Küchl Salz vermengt 3/4 Stunden zugedeckt rasten lassen. In einer Kasserole läßt man 1½ Küchl Schmalz mit 2 Küchl Zucker bräunlich spinnen, gibt den fest ausgedrückten Kürbis hinein 3 Schöpfer Wasser (8 3/4 Küchl Essig) darauf, umrühren & zugedeckt ½ Stunde dünsten lassen, wenn weich ist mit 1½ Küchl. Mehl stäuben, umrühren & verdünsten & dann mit Suppe oder Wasser oder beides vermengt abgießen. Nach Geschmack verbessern.

Fisolen: 1 kg Fisolen putzen dann schneiden waschen & vom Wasser direkt heraus in die Kasserole wo man vorher 1½ Kuchenlöffel Schmalz & 2 Kuchenl Zucker braun spinnen ließ, 3 Schöpfer Wasser 1 Eßlöffel Salz darauf & zugedeckt ½-¾ Stunde kochen lassen, sodann 3 Kaffelöffel Essig, gut umrühren & weiter bis zum weich werden verdünsten. nachher mit 1½ Kuchl Mehl stäuben, verdünsten & mit Wasser oder Suppe mit Wasser gemischt aufgießen & weiter 20 Min. kochen lassen

Spargelfisolen: 3/4 kg Fisolen putzen aber ganz lassen, waschen & in 1 l Wasser 1 Eßlöffel Salz 3/4 - 1 Stunde weichkochen lassen. Indessen läßt man 3 Knöpfl Semmelbröseln in 8 dkg Butter goldgelb rösten, & gibt die durchgeseihten Fisolen hinein, schüttelt sie durch & läßt sie bis zum Gebrauch zugedeckt m. Kochlöffel heiß stehen

Erdäpfeln (Erdäpfeln lassen ganz zugedeckt Wasser! ~~Immer ein Weniges erst~~)

mit Kümmel & Salz. 1/4 kg Erdäpfeln geschält in 1/4 schneiden & setzt sie in 3/4 l Wasser mit 1 Kaffelkümmel & 1 Eßlöffel Salz zugedeckt zu & läßt sie weichkochen (1/2 Stunde) dann das Wasser abseihen, auf die Erdäpfel 1 Eßlöffel Schmalz oder (5 dkg Butter) & schütteln & zu Tisch geben

" **Heurige** ebenso nur 1/4 l Wasser, da sie mehr dämpfen müssen. Das Wasser darf nie über die Erdäpfel (alte) gehen

mit Petersil Ebenso kochen wie № 1 nur läßt man in einer Kasserole 2 kl. f. gehackten grünen Petersil in 1 Knöpfl Schmalz oder (5 dkg Butter) anlaufen & gibt in den heißen Schmalz die abgeseihten Erdäpfel hinein, schüttelt sie & läßt sie zugedeckt gelblich unter öfterem Schütteln anlaufen.

Erdäpfelschmarn: 1/2 kg Erdäpfel (Stück) werden in der Schale gewaschen & gekocht (das Wasser über die Erdäpfel) & wenn sie wenig abseihen. Eine Kasserole mit 2 Knöpfl 1/4 Schmalz wird ein klein 1/2 Zwiebel fein gehackt geröstet, hellgelb, sodann gibt man die abgeschälten klingeschnittenen Erdäpfel in die Kasserole, 1 Eßlöffel Salz, reichlich das Fett & läßt es beim zeitweiligen Pfeffern damit sich am Boden der Kasserole ein klein Kruste bildet & oft umwenden damit sich wieder eine neue Kruste bildet, die man am besten mit der Wellhölzer Schaufel vom Boden d. Kasserole bröckelnd.

Gestampfte Erdäpfeln. 1/4 kg Erdäpfeln schälen ~~kl~~ in 1/4 schneiden, waschen und in Wasser das nicht über die Erdäpfeln geht, & 1 Eßlöffel Salz zusetzen & weichkochen lassen. Dann läßt man 1/2 Kaffeel. Schmalz heißwerden, indessen seiht man das Wasser von den Erdäpfeln ab, zerstampft sie im Sieb und gibt sie sodann in den heißen Schmalz, erhitzt sie

dann, und läßt sie offen an lichtscheue anlegen. Muß frisch gemacht rasch serviert werden

Erdäpfelpurée: 1 Kg Erdäpfel in der Schale gekocht werden nachdem sie rasch abschälen & heiß passiert, in einen Topf gegeben (der zum Aufbewahrung in einer Kasserole kochenden Wasser gestellt wird, bis die Zutaten & mit den Erdäpfeln aufgekocht haben) dazu 6 dkg Butter 1/2 l Milch nach & nach hineinschütten 1 schw. Eßlöffel Salz aufkochen unter fortwährendem Rühren & im Wasserbad stellen das immer kochen muß. Das Purée das mit Kochlöffel darinnen zugedeckt ist, öfters umrühren. (Je nach Dicke gibt man mehr oder weniger als 1/2 l Milch)

Kipfler: 1 Kg in der Schale kochen (Kät) abschälen & dann in eine Kasserole heißen Schmalz (1/2 Kuchl Schmalz) hineingeben 1 Kaffeelöffel Salz darüber & umschütteln & zugedeckt fortwährend anlehnen lassen mehr als umrühren damit sie alle hübsch braun werden. Man die Kipfler nach dem Kochen auch in Dreiecke schneiden & ebenso behandeln wie obige Kipfler.

Kleine Rinde gebraten, 1 1/4 Kg roh geschält & gewaschen in eine Kasserole oder Pfanne einen neben den anderen legen 1 schwer Eßlöffel Salz darüber streuen & 2 Kuchl Schmalz darüber gießen & in die Röhre (offen) gegeben. Öfter nachschauen & schütteln damit alle goldgelb werden. 1 Stunde Dauer.

Man verwendet dazu entweder Heurige, oder kleine alte oder man nimmt 1 großen Erdäpfel aus dem man 4 kleine rundet.

Pommes frites. 1 Kg schälen & roh in dicke Stäbchen schneiden, waschen auf dem Sieb abtropfen lassen, man gibt sie in eine Porzellanschüssel gibt 1 Kuchl Salz darauf & mischt sie gut durch. In einer größeren Kasserole läßt man 4–5 Kuchenlöffel Schmalz heiß werden & gibt beinahe die Hälfte der Erdäpfeln hinein & läßt sie unter öfteren umrühren mit durchlöcherten Mehlspeisschaufel überall goldgelb werden. Dann nimmt man sie mit d. gelochten Schaufel heraus & gibt sie auf das auf einem Teller gestellte Emailsieb das man in die offene Röhre stellt, bis alle gemacht sind. (1/2 Stunde vorden Essen herausbacken)

1 kg

Rohscheiben: roh schälen, stechen in Scheiben schneiden, 1 Eßlöffel Salz darüber streuen nachdem sie geraschelt abgetropft sind. In heißem Schmalz herausbacken & in der unteren Röhre offen heiß zum Servieren bereithalten

Erdäpfelkräpferl Die Erdäpfeln roh in Scheiben schneiden, waschen abtropfen, in Porzellanschüssel geben 1 Eßlöffel Salz darüber streuen, umrühren, dann gibt man sie vor dem Herausbacken in folgende Masse. 2 Dotter, 1 Messerp Salz, 3 Kochl Milch, 2 Kochl Mehl & 2 Schnee gut abspritzeln (zuletzt Mehl dann Schnee) Jede einzelne Scheibe zieht man durch die Masse & legt sie in heiße Schmalz (3 Kochlöffel in kleinere 1 l Kasserole) immer 4–5 Stück. Dann auf das Sieb in die untere offene Röhre

Reis gedünstet: 25 dkg Reis waschen in warmem Wasser, 1 Kochl. Schmalz in Kasserl heiß werden, den Reis hinein bisschen rösten lassen (5 min) 1 Kaffeel Salz dazu, dann gießt man ihn mit Suppe oder 1/2 Halbl. 1/2 Wasser, wenn kein Suppe vorhanden ist, so nur Wasser mit einer 1 Messerspitze Salz, auf, so daß das Wasser 2 Finger hoch über den Reis geht, aufsetzen, nur 1 Blatt ihn zugedeckt aufkochen, & bei Seite geschoben aufquellen lassen, bis er weich ist.

Reis mit Schwammerl: ebenso wie oben, nur die Schwammerln 4 Wochl fein gehackt, nur 1/4 Stunde in 1/4 l Wasser kochen & mit zum Aufguß geben.

Risi-bisi ebenso, die 1/4 l Erbsen in 1/4 l Wasser fein gehackt kochen & mit zum Aufguß

" **schnelle Art** wo man die Erbsen 1/4 l aufkochen, dazu 1 Kuch Schmalz 1 Kaffeel Salz, 25 dkg Reis hinein, & 2 Finger hoch das Wasser über den Reis stehen, umrühren & aufkochen lassen & beiseite geschoben weiter kochen lassen

Geriebenes Gerstenmehl Clamysiquous:

Die übriggebliebene Einweiß von 2 Eier mit bisschen Wasser (4 Eßlöffel Wasser) & 100 gr. gesiebte Mehl (1/2 l) zu einer sehr festen zusammenhaltenden Masse machen, glatt reiben und in der Röhre dunkelgelb trocknen lassen. Dann nach dem Garnehmen in Garbröseln ~~etc.~~ In einer Casserolle 1 1/2 Kuchl. Schmalz heiß gemacht, die Gerstenmehl in bisschen zum Garrösten hinein geben, 1 Kaffeelöffel Salz, Bisschen Pfeffer & mit der Fagotetzkräuter Schaumme die in 1/2 l Wasser mit bisschen Salz gekocht wurden, aufgießen so daß es 2 Finger hoch über die Gerstenmehl geht. Umrühren, aufkochen lassen & auf der Seite weiter kochen lassen. Jetzt unter Rühren so viel Wasser zum Schaumme aufgießen & ergänzen es mit Wasser.

(ebenso wie zum Kochen der Schaumme)

Gerstl können immer wenn man Eiweiß hat vorrätig gemacht werden.
Von den getrockneten nimmt man 1/2 l Eiskuchenlöffel voll.

gefüllte Paprika: 14 Paprika auschöpfen (Reis mit Mengel Samen herausholen), abbrühen in kaltes Wasser geben. 15 dkg Reis dünsten, bisser kalt ist mit fein 1/4 kg gehackten kalten Fleisch vermischen, das Fleisch mit Pfeffer, Salz mischen & wenn Paprika abgetropft füllen & in eine Kasserolle bis 2 Kuchl. Wasser, 1 Kuchl. Fett zugedeckt, dann offen braten, bisl Salz darauf. Mit Paradiesapfelsauce servieren.

gefülltes Kraut: groß Sauerkrautblätter mit fein gehacktem rohen Fleisch einrollen, binden & in Sauerkraut mitdünsten, dämpfen. Fleisch ~~[illegible]~~ bereitet wie bei Paprika.

gefüllter Kohl: das innere harte Kraut herausnehmen, wie eine Rose zusammengefaltet, gewaschen, mit unten angegebener Fülle bestreut gefüllt bei jedem Blatt, das Ganze ~~[illegible]~~ binden & dünsten wie Paprika.
Fülle: Reis dünsten, erkaltet vermischen mit fein gehacktem Fleisch.

Saucen:

Paradeissauce: 2 Kaffeel. Schmalz & 2–3 Kaffeel Mehl
im dunkelbraunen Einbrenn machen.
Nun nimmt man ein Pfund gute
1/2 l Wasser, 3–4 Kaffeel Essig, 3/8 l eingekochtes
Paradeis, 2 Kaffeelöffel Zucker, 1 Eßlöffel Salz
hinein, durchgeseiht alles & gießt
damit das Einbrenn recht locker
so gut aufkochen & nicht der Geschmack
ist zu dick so zieht man heißen
Wasser nach und 1/4 Stunde kochen lassen.
Statt des kalt eingekochten Paradeis
so nimmt man 1/4 kg – 1/2 kg läßt sie
kochen, passiert sie & gibt ein obiges alles
dazu so daß die Flüssigkeitsmenge
1/4 – 1/2 Liter ist. Man kann auch
gekochte Erdäpfel in Scheiben
oder mit Erdäpfelschnitten servieren.

Schwammerlsauce:

15 dkg 50 dkl Schwammerln werden in 1/2 l Wasser
mit Wasserpfeffer, Salz weich gekocht. Nach 1 Stunde
aus 2 Kaffeel. Schmalz, 2–3 Kaffeel Mehl
wird ein dunkelgelber Einbrenn gemacht
diese wird mit 1 Schöpfer kaltem Wasser

abgegossen. Zu den Pfefferkörnern gibt soviel Butter oder ein Rauchfang oder Butter, daß man 1¼ Liter hat & läßt das in das Einbrennen dazu 1 Kaffeelöffel Kressel. Salz umrühren & aufkochen lassen. Ist die Sauce zu dick so läßt man Butter nach.

Hat man keine Butter so kocht man die Pfefferkörner in 1 l. Wasser 1 Eßlöffel Salz, später aber kein Salz mehr. Besser ist die Sauce mit Butter.

Lebersauce: 2 Eßlöffel Schmalz 2–3 Eßlöffel Mehl dunkelbraun Einbrennen machen, in dieses gibt man 1/4 kg gut gesäuberte rohe Rindleber & gießt das mit 1 Schöpfer kalten Wasser auf & gießt 3/4 l. Rindsuppe oder gemischte Suppe rasch nach. dazu 1 Eßl. Essig, Pfeffer & Salz nach Bedarf, alles verrühren & ½ Stunde kochen lassen. Hat man Innerlieber so gibt man sie nach dem Aufschneiden ganz klein mit kochen hinein.

Dillensauce: 4 große Büschel Dillen werden gebunden gewaschen & in 1/2 l Wasser zugesetzt & weichgekocht (20 Min.) sodann nimmt man sie aus dem Wasser schneidet von der Wurzel ab & hackt sie fein. Zu dunklerer Farbe gibt man Butter od. Kressenbutter, damit man 1¼ Liter hat. 3–4 Eßl. Essig, 2 Eßl. Zucker, Kaffeel. Salz (hat man keine Butter so 1 Eßlöffel Mehl) die Dillen dazu alles umrühren & 15–20 Min. kochen lassen.

ein Eßlöffel gelöschte Einbrenn

Saure Erdäpfelsauce: Einbrenn (2 Kl. Schmalz 2–3 Kl. Mehl) In einem Topf 1¼ l. Flüssigkeit (Suppe od. gemischte) dazu 3–4 Eßlöffel Essig 1 Kaffeel Salz 2 Eßl. Zucker umrühren & in die abgelöschte Einbrenn aufkochen lassen & 4–5 gekochte Erdäpfel in Scheiben schneiden, & ½ Stunde kochen lassen.

Selsemeier-Sauce: Einbrenn (2 Kl. Schmalz 2–3 Kl. Mehl) In einem Topf 1¼ l Wasser oder Butter mit Wasser gemischt, dazu 3–4 Eßlöffel Essig, 1 Kaffeel Salz, 2 Eßl. Zucker gut verschlagen & in die abgelöschte Einbrenn hineinrühren. Gut aufkochen lassen & für jede Person 1 Ei in die kochende Sauce, damit die Eier im ganzen bleiben.

Grüne Erbsensauce: 1/2 Kuchl Schmalz 2 Kuchl Mehl eine helle Einbrenn machen. 1/4–1/2 l Erbsen weichkochen lassen & dann mit Suppe auf das 1/4 l verdünnen, 2 Würfeln Zucker, Pfeffer, Kaffeelöffel Salz, – damit die abgeläuterte Einbrenn, umrühren & 1/4 Stunde kochen lassen.

Zellersauce: 2 Kuchl Schmalz, 2–3 Kuchl Mehl eine dunkelgelbe Einbrenn, 10 Stk geriebener Zeller in die Einbrenn, dann löschen mit 1 1/4 l (Kaffeegenauer mit Suppe) Suppe, dazu Pfeffer, Kaffeelöffel Salz, 2 Würfeln Zucker, & gut kochen lassen.

Karfiolsauce: 1 Kuchl Schmalz 1/2–3/4 Kuchl Mehl eine dunkelgelbe Einbrenn. Die Karfiolrose wird in Salzwasser 1/2 Stunde gekocht, dann zerteilt man sie, gibt zu dem Salzwasser soviel Suppe daß man 1 1/4 l Flüssigkeit hat, 2 □ Zucker, Pfeffer, gießt das in die gelöschte Einbrenn, gibt sodann den Karfiol hinein & läßt es 1/4 Stunde kochen. Wo dem Geschmacke mit 1–2 Eßlöffel Essig legieren. (Entweder auch dem Karfiol ein schönes Aussehen geben, muß die Farbe schneeweiß sein.)

Spargelsauce: 1/2 Pfund Spargel putzen & in 1 l Salzwasser kochen lassen (1/2 Stunde – 3/4 St.) (Einbrenn 1/2 Kuchl Schmalz, 2–3 Kuchl Mehl eine helle Einbrenn) mit 1 1/4 l Flüssigkeit vom Spargel abgießen, Pfeffer, Kaffeelöffel, 2–3 □ Zucker, die zerschnittenen Spargel hinein, & sehr gut aufkochen lassen. (Zum Anlauf legieren mit 1–2 Eßlöffel) in der Kuchl Spargel Suppe.

Zibebensauce: Eine dunkle Einbrenn aus 2 Kuchl Schmalz – 2–3 Kuchl Mehl wird gelöscht mit folgender 1 1/4 l Flüssigkeit hinzugeschüttet: 1 1/4 l Wasser oder Suppe, 3–4 Kuchl Essig, 2 Kuchl. Zucker, 1 Kaffeel Salz; das Gut aufrühren & in die Einbrenn geben & beim Aufkochen 1/8 Kg gewaschene Rosinen hinzugeben & 1/4 Stunde kochen lassen. (Wenn sie zu einig bitter schmeckt 3–4 dunkel Würfel)

Gurkensauce: Eine dunkelgelbe Einbrenn aus 2 Kuchl Schmalz – 2–3 Kuchl Mehl wird mit folgendem gelöscht: 1 1/4 l Wasser 1 Kuchl Essig, 3 Kuchl Zucker, 1 Kaffeel. Salz verrühren, vermischt d. Einb. ablöschen & aufkochen & die geschälten & in Scheiben geschnittenen eingelegten Essiggurken (4–6 St.) hineingeben & 1/4 Stunde kochen lassen. (Im Sommer wenn man rote Gurken bekommen, läßt man ein Pfeffer & gehackte & mit Kaffeel Salz, Essig, Zucker, kocht sie gut auf & gibt sie in die Sauce & läßt 1/2 Stunde kochen.)

Kappernsauce: ebenso wie Gurkensauce nur gibt man 3 Eßlöffel Kappern dazu

Sardellensauce:

Schnittlauchsauce: ~~12 dkg abgeriebene in Wasser~~
2 ganze Eier, 1 Löffel Wasser, 1 Löffel Essig, 1 Messersp. Zucker & Salz werden über Dunst schaumig geschlagen & nach Geschmack mit feingeschn. Schnittlauch vermengt; ist der Essig mild, so nimmt man 2 Löffel & kein Wasser

Schnittlauchsauce
12 dkg abgeriebene im Wasser erweichte gut ausgedrückte Semeln werden mit 6 hartgekochten Dottern durch ein Sieb passiert mit etwas Essig & Wasser aufgewecht, mit 4 Eßl Öl etwas Salz, Pfeffer 2 Löffel fein geschnittenen Schnittlauch 1 Kaffl Zucker gut vermengt.

Kremsauce:
10 dkg Kremseiben, 1½ eingeweichte Semeln, diese durch die Fleischmaschine oder sehr gut mit Kochlöffel zerdrücken. Kaffeelöffel Schmalz nur zergehen lassen, Kaffeelöffel Mehl dazu rühren, Krem, Semeln hinein verrühren, bei Essig, Zucker Salz kalt oder lau mit Suppe oder Wasser aufgießen.

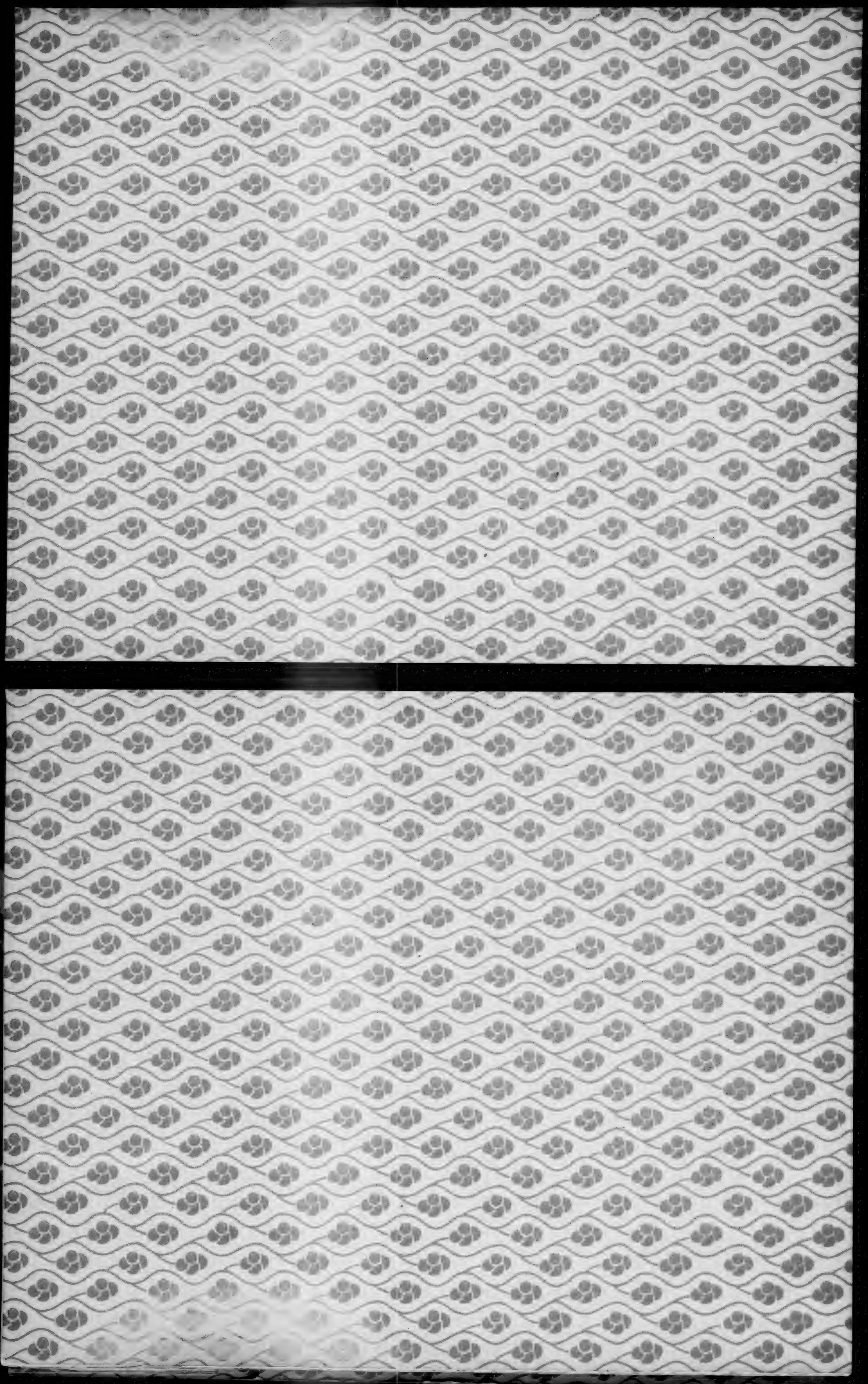
Sauce tartare
1 kleine Essiggurke, ½ Sardelle, 10 dkg Kappern, ½ dkg Berbrambrosil, ½ dkg Schalotte, ½ dkg Petersil, wird alles sehr feingehackt & in eine Mayonnaise gemischt & bis zum Gebrauch zugedeckt kalt gestellt.

Mayonnaise 6 Dotter, 1/16 Öl, Estragonessig nach Geschmack, ½ Kaffeelöffel Worcestershire Soß, Saft von ½ Citrone, ½ Kaffeelöffel ganz. Senf, Salz, Pfeffer.
Dotter & etwas Salz werden in einem Porzellan=

weißling mit der Schneerute gerührt, dann wird tropfenweise Öl eingerührt. Wenn die Mayonnaise anfängt sich zu ballen, werden Citronensaft, allenfalls noch etwas Salz, ferner Pfeffer, französischen Senf, Worcester-Sauce & Estragonessig nach Geschmack verrührt.
Ist nach Vermischung die Sauce zu dick & etwas zu wenig, so kocht man viel Wasser mit bisschen Essig & Schmalz, mischt etwas Mehl bei, & gibt dieses Teig erhaltete der Sauce bei

Sauce tartare 3 Sträußchen Petersilie ebenviel Kerbelblätter, 2 Sardellen, 1 Eßl Kapern 1 Schalotte, 1 Essiggurke werden feingehackt mit gestoßenen Pfeffer & Wacholderbeeren vermengt. Mit 3 rohen Dottern, 1/16 L Öl, den Saft einer 1/2 Citr & 1 Eßl Senf rührt man eine Mayonnaise & vermischt sie damit.

Schwarzwurzelsauce. Wurzeln werden geputzt, gewaschen in 4 Centimeter lange Stücke geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, dann bereitet man aus 10 dkg Butter 1/2 l Milch, 1/10 l Rahm eine sämige Sauce, würzt sie mit Salz & Pfeffer, gibt die Wurzeln hinein, läßt sie darin aufkochen, richtet sie pyramidenartig auf einer Schüssel an, vermischt die Sauce mit den Saft einer 1/2 Citrone, gibt sie über die Wurzeln & garnirt diese mit halbmondförmigen gebäkten Semeln oder Blätterteig.



AR 6425
Hedi Levenback Collection
Folder 11: "Wiener Kochbuch von Hess"

3

620 REZEPTE

aus dem

Wiener Kochbuch

VON

HESS

LIBRERIA INTERNACIONAL

SONORA 204 (ESQ. AMSTERDAM)

ERIC. 14-38-17 MEXICO, D. F. MEX. P-53-36

Kochrezepte.

Vorbemerkungen zur Kochrezeptsammlung.

Saemtliche Kochrezepte sind fuer den Bedarf von je 10 Personen im Familienhaushalte, und zwar unter Voraussetzung der Verabreichung mehrerer Gaenge bei einer Mahlzeit, berechnet.

Die Haelfte der in den Rezepten angegebenen Mengen entspricht dem Bedarf einer Familie von 4 Personen.

* * *

Inhalts - Verzeichnis.

			Seite
I. Suppen	76	Rezepte	1
II. Vorspeisen, kleine Fleisch- und Wurstspeisen, Schaltiere, ...	100	"	19
III. Fleischspeisen, Fische	101	"	39
IV. Gemuese, Huelsenfruechte	41	"	61
V. Beilagen (Teigwaren usw.)	23	"	67
VI. Sossen	14	"	70
VII. Salate	22	"	72
VIII. Mehlspeisen und kleine Backereien . . .	17	"	76
aus muerbem Teig	47	"	78
aus Nudel-, Strudel- u. Brandteig .	29	"	87
aus Eiweiss- und Biskuitmasse . . .	45	"	93
aus Kartoffelteig, Griess- und Reismasse	14	"	101
aus Semmel-, Topfen- und Schokoladenmasse	19	"	103
aus Haselnuss- und Kastanienmasse .	7	"	107
aus Hefe-, Backpulver- und Blaetterteig	41	"	109
IX. Cremes und Gefrorenes	6	"	119
X. Beigaben zu Mehlspeisen	17	"	120
XI. das Kochen (Spinnen) des Zuckers	1	"	122
	620	Rezepte	

Suppen.

1. Weisse Rindsuppe. (Bouillon blanc) 2½ - 3 Stunden.

Wasser	3 l
Salz	3 dkg
Rindsleber	5 dkg
Gelbe Ruebe	8 dkg
Petersilienwurzel	8 dkg
Selleriewurzel	4 dkg
Zwiebeln	5 dkg
Rindfleisch (Hinteres oder Vorderes mit Zuwage)	1½ kg

Das Wurzelwerk wird gereinigt (geschabt), die dickeren Teile werden in Scheiben geschnitten, die duenneren der Laenge nach halbiert und in einem mit kaltem Wasser gefuellten Suppentopf auf den Herd gesetzt. Das Suppenwasser wird leicht gesalzen, Knochen und Leber hinein gegeben.

Das Rindfleisch wird sehr rasch in kaltem Wasser abgewaschen oder besser bloss mit einem in heisses Wasser getauchten Leinentuch abgewischt, geklopft und, sobald das Suppenwasser siedet, in den Topf eingelegt.

Nach dem Einlegen des Rindfleisches laesst man die Suppe einmal aufwallen und zieht sie dann an den Rand des Herdes zurueck, um sie bei verminderter Hitze und zugedeckt 2 bis 3 Stunden ruhig weiterkochen (nicht aber wallen oder sieden) zu lassen. (Der sich hiebei bildende graue Schaum stellt hauptsaechlich geronnenes Eiweiss vor, das nicht abgeschoepft werden darf, sondern sich allmaehlich verkocht.)

Sobald das Fleisch genuegend weich ist, kann das an der Oberflaeche schwimmende Fett abgeschoepft werden, was am besten in der Weise geschieht, dass man in die Suppe etwas kaltes Wasser gibt. Hernach wird die Suppe abgeseiht und eventuell geklaert.

Klaeren von Suppen. Das Klaeren der Suppe geschieht entweder bloss durch Durchseihen derselben durch ein duennmaschiges Sieb oder, wenn sie trueb sein sollte, durch Durchseihen durch ein Leinentuch.

Noch wirksamer wird das Klaeren erfolgen, wenn man vor dem Durchseihen in die Suppe etwa vorhandene frische (aussen natuerlich vollkommen reine) Eierschalen gibt, oder ein Eiklar mit kaltem Wasser leicht abschlaegt und langsam in die Suppe giesst, damit es sich gut verteilt und die truebenden Bestandteile zu Boden zieht, oder dass man rohe, feingehackte Fleischabfaelle als Klaerungsmittel der Suppe beimengt und sie hernach durch ein gespanntes Leinentuch seiht.

Verbesserung und Auffaerben von Suppen. Eine bedeutende Verbesserung des Geschmackes und der Farbe der Suppen erzielt man, wenn man ein Stueck Ochsenschlepp, das Fleisch einer alten Henne, kleine Karfiolroeschen, Kohlblaetter, Champignons, Paradiesaepfel, im Rohre gedoerrte gruene Erbsenschoten, geroestete Zwiebeln u.dgl. mitkocht.

2. Braune Rindsuppe. (Bouillon brunoise) 2½ - 3 Stunden.

Wasser	3 l	Gelbe Rueben	8 dkg
Salz	3 dkg	Zwiebeln	5 dkg
Petersilienwurzel	8 dkg	Fett	3 dkg
Rindsleber und Milz	5 dkg	Selleriewurzel (Zeller)	4 dkg
Rindfleisch (Hinteres oder Vorderes) mit Zuwage			1½ kg

In heissem Fett werden Rindsknochen, Rindsleber und Milz, in duenne Scheiben geschnittene gelbe Rueben, Petersilien- und Selleriewurzeln angeroestet und, wenn sich die Wurzeln gelb faerben, blaettrig geschnittene Zwiebeln hinzugefuegt. Sobald das Wurzelwerk und die Zwiebeln braungeworden sind, werden sie nach Abgiessen des ueberschuessigen Fettes samt Knochen und Leber in das zur Suppe bestimmte kalte Wasser gemengt und zum Kochen gebracht.

Das Rindfleisch wird mit einem in heisses Wasser getauchten Leinentuche abgewischt, geklopft, in die mittlerweile heiss gewordene Suppenbruehe eingelegt und gesalzen.

Nach Einlegen des Rindfleisches laesst man die Suppe einmal aufwallen und zieht sie dann an den Rand des Herdes zurueck, um sie hier bei verminderter Hitze gelinde weiterkochen (aber nicht wallen oder sieden) zu lassen.

Wenn das Fleisch weich ist, kann das an der Oberflaeche der Suppe schwimmende Fett abgeschoepft und diese durch ein Sieb oder durch ein Leinentuch geseiht werden.

3) Kraftbruehe (Krankenkraftbruehe) Consommé double. $2\frac{1}{4}$ - 3 Stunden.

Rindfleisch (Vorderes)mit Zuwage	3/4 kg	Wasser	3 l
Rindsknochen	25 dkg	Gelbe Ruebe	1 kleine
Petersilienwurzel	10 - 12 dkg	Zwiebeln	5 dkg
Selleriewurzel (Zeller)	4 dkg	Klar von 3 Eiern	
Salz		Kaltes Wasser	$\frac{1}{4}$ l

Rindfleisch wird gereinigt, kleingehackt oder faschiert und in kaltem Wasser, in das man ausserdem noch gereinigte Rindsknochen, grobgeschnittene Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Selleriewurzeln und gelbe Ruben einlegt, auf den Herd gebracht.

Nach zwei- bis dreistuendigem, langsamen Kochen wird die Suppe entfettet und geklaert. Zu diesem Behufe wird Eierklar zunaechst mit kaltem Wasser gut verruehrt. Dieses Gemenge wird unter bestaendigem Ruehren in die ueberkuehlte Suppe gemischt, die man so lange kochen laesst, bis sie klar ist, und dann durch ein gut gespanntes Leinentuch seiht. Hierauf wird die Suppe gesalzen.

4) Kraftbruehe (Gasthauskraftbruehe) Consommé double. $1\frac{1}{2}$ - $2\frac{1}{2}$ Stunden.

Rindfleisch (Hinteres)Abfaelle	$\frac{1}{2}$ kg	Klar von 3 Eiern	
Selleriewurzel (Zeller)	8 dkg	Kaltes Wasser	$\frac{1}{4}$ l
Petersilienwurzel	12 dkg	Knochensud	3 l
Gelbe Ruebe	12 dkg	Zwiebel	6 dkg
Salz			

Das gereinigte Rindfleisch wird von allem Fett befreit, fein gehackt, in einem Topfe mit Eierklar und kaltem Wasser verruehrt,mit in Scheiben geschnittenem Wurzelwerk vermengt und aufs Feuer gestellt. Dann giesst man unter bestaendigem Umruehren entfetteten heissen Knochensud dazu und laesst die Suppe auf schwachem Feuer kochen, aber nicht wallen. Schliesslich wird die Suppe gesalzen und durch ein Seihtuch (Passierleinen) geseiht.

5) Rindsuppe mit Kohl und Reis (Reiskohlsuppe, Kohlminestra)
Consommé aux Choux et au riz. $2\frac{1}{2}$ - 3 Stunden.

Suppe: Braune Rindsuppe	$2\frac{1}{2}$ l		
Gedaempfter Kohl: Fett	3 dkg	Kohlkopf	20 dkg
Wasser	$\frac{1}{2}$ l		
Gedaempfter Reis: Butter	3 dkg	Reis	8 dkg
Wasser	$\frac{1}{2}$ l	Parmesan	5 dkg

Feinnudelig geschnittener Kohl und Reis werden jeder fuer sich in Fett oder Butter und Wasser weichgedaempft. (Zubereitung siehe unter "Reis, gedaempft") Der Reis wird mit geriebenem Parmesan vermengt.

Kohl und Reis werden, sobald sie weich sind, in heisse braune Rindsuppe eingelegt. Als weitere Einlage gibt man haeufig gebratene, in Scheiben geschnittene Bratwuerste oder gekochte, geschaelte, in Scheiben geschnittene Frankfurter Wuerstel.

6) Rindsuppe mit Reis, Griess, Graupen, Sago, Tapioka, Hafergruetze.

Weisse Rindsuppe	$2\frac{1}{2}$ l		
Reis	12 dkg	Weizengriess	12 dkg
Graupen	12 dkg	Sago	12 dkg
Tapioka	15 dkg	Hafergruetze	12 dkg

Diese Suppen werden hergestellt, indem man:
Reis . . . ½ Stunde, Griess . . . 10 Minuten, Graupen ...mindestens 1½ Stunden, Sago oder Tapioka . . .15 Minuten, Hafergruetze . . . 1 Stunde in entfetteter, geseihter, siedender Rindsuppe einkocht. Damit nicht durch das Einkochen von Reis und Graupen die Suppe etwas getruebt wird, kann man die genannten Materialien auch in Wasser oder in einem Teil der Suppe kochen, abseihen und dann erst in die anzurichtende Suppe geben.

7) Reis-Einmachsuppe, Graupen-Einmachsuppe. Potage au riz, Potage à l'orge monde.

Reissuppe und Graupensuppe koennen durch eine Buttereinmach vollmundender und nahrhafter gemacht werden.

8) Rindsuppen mit Nudelteigeinlagen aller Art. 2¼ - 3 Stunden.

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . 2½ l
Nudelteig: Mehl . . . . . 12 dkg, 1 Ei, Salz, ungefaehr 1 Essloeffel Wasser.

Das Mehl wird auf das Nudelbrett gehaeuft, in der Mitte ein Gruebchen gemacht, Salz, Ei und etwas Wasser hineingegeben, mit dem Messer verruehrt und dann mit der Hand zu einem festen Teig abgearbeitet. Den Teig teilt man in zwei Teile, knetet jeden Teil noch etwas durch und walkt einen Teil nach dem andern auf dem mit Mehl bestreuten Brette sehr duenn aus. Die Flecken laesst man auf dem Brette liegen, bis sie getrocknet sind. Hierauf rollt man jeden Fleck fuer sich zusammen und schneidet daraus entweder sehr feine Nudeln (Fadennudeln, Vermicelles) oder 10 cm breite Streifen, aus denen man ½ cm breite Bandnudeln (Lasagnes) oder aus diesen rechtwinkelige oder schiefwinkelige Fleckerl (Carreaux) schneidet, oder aber man sticht mit einem Ausstecher Sternchen oder kleine Figuren aus.
Die Suppeneinlagen werden vor dem Anrichten, je nach der Dicke und Trockenheit des Teiges, 3 bis 25 Minuten lang in einem Teil der Suppe gekocht, dann wird die uebrige Suppe dazugegeben. Statt in Suppe kann man die Einlagen auch in Salzwasser kochen.

9) Rindsuppe mit Reibgerstel. Consommé à la pate rapée. 2¼ - 3 Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . 2½ l
Nudelteig: Mehl . . . . . 15 dkg 1 Ei, Salz, ungefaehr 1 Essloeffel Wasser

Man bereitet einen sehr festen Nudelteig (siehe oben), reibt ihn auf einem Reibeisen zu einem feinen Gerstel, breitet dieses auf dem Brett aus und laesst das Geriebene trocknen. Hernach in die Suppe einkochen.
Das Reibgerstel kann durch Backen oder Anroesten in Fett schmackhafter gemacht werden. Verwendet man Strudelteigreste zu Reibgerstel, so roestet man diese stets an, da Teige ohne Ei sonst beim Einkochen zergehen.

10) Rindsuppe mit Tropfteig (Tropfteigsuppe), mit Tropfteig-Einlauf, mit Eingetropftem. 2½ - 3 Stunden.

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . 2½ l
Tropfteig: 1 Ei, ca. 5 dkg Mehl, 2-3 Essloeffel Wasser oder Milch

Ei, Mehl und Wasser werden in einer Schnabelschale sehr gut verquirlt oder aber mittels einer Gabel glatt verruehrt und entweder mittels der Schale oder eines kleinen Trichters in kochende Rindsuppe eingetropft, wobei man die Schale oder den Trichter moeglichst hoch haelt und immer hin und her schwenkt. Man laesst das Eingetropfte nur einmal aufkochen.

11) Rindsuppe mit gebackenen Tropfteigerbsen. $2\frac{1}{2}$ - 3 Stunden.

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l
Tropfteig: 1 Ei, ungefaehr 2 Loeffel Milch, Salz,
Mehl . . . 4 dkg, Fett . . . . 20 dkg

Man verfertigt einen Tropfteig aus Ei, Milch, Salz und Mehl und laesst ihn allmaehlich durch ein grossloecheriges Reibeisen in heisses Fett eintropfen, darin braunbacken und auf Filterpapier abtropfen. Die gebackenen Tropfteigerbsen werden auf einem besonderen Teller serviert.

12) Rindsuppe mit Brandteigkrapferln. $2\frac{1}{2}$ - 3 Stunden.

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l
Brandteig: Milch . . . 1/lo l, Butter . . . . 2 dkg
Mehl . . . 6 dkg 1 Ei, 1 Dotter, Salz
Backfett: 1/4 kg

Zubereitung des Brandteiges: Milch oder Wasser (je nach Angabe) laesst man mit Butter aufkochen, schuettet das Mehl hinein und ruehrt den Teig auf maessigem Feuer so lange, bis er sich von der Rein und dem Loeffel loest. Dann gibt man ihn in einen Weitling und ruehrt nach und nach die Eier sowie die uebrigen Zutaten dazu. Nach jedem Ei muss der Teig glatt verruehrt werden, bevor man das naechste dazugibt. Schliesslich wird der Teig gut abgeklopft, worauf man ihn entsprechend verwendet.

Aus diesem Brandteig formt man mit dem Loeffel oder dem Spritzsacke kleine Krapferl oder Kugerl. Diese werden in maessig-heissem Fett unter oefteren Umwenden mit dem Backloeffel langsam gebacken, bis sie allseitig braun sind. Dann werden sie herausgefasst, auf ein Sieb oder ein Tropfpapier gelegt, warmgestellt und zumeist auf einem besonderen Teller, damit sie sich durch etwaiges laengeres Liegen in der Suppe nicht allzusehr erweichen, aufgetragen.

13) Rindsuppe mit Backnudeln (Fritattennudeln). 3 Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l
Fritattenteig: Milch . . 1/4 l Mehl . . . . 12 dkg, 1 Ei, Salz
Backfett: 3 dkg

Kalte Milch und Mehl werden glatt verquirlt, Ei und Salz eingeruehrt. In einer Omelettenpfanne laesst man so viel Fett heiss werden, dass nur die Pfanne gut befettet ist, giesst mit einem Schoepfer etwas von der Masse auf, schwenkt die Pfanne, damit die Masse ganz duenn auseinanderfliesst, und baeckt die Backnudeln (Fritatten) unter Schuetteln der Pfanne auf beiden Seiten gelb. Die Fritatten werden zusammengerollt, in duenne Nudeln (ungefaehr 2 mm breit) geschnitten und als Einlage in die Suppe gegeben.

14) Rindsuppe mit Mehlnockerln. $2\frac{1}{2}$ - 3 Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l
Mehlnockerl: Butter . . . 8 dkg 2 Eier Salz
Mehl . . . .15 dkg Milch . . . 1/16 l

Butter wird flaumig abgetrieben, dann mengt man Eier, Mehl Salz und Milch dazu und schlaegt den Teig glatt ab. Dieser wird hierauf mit dem Loeffel in Form kleiner Nockerl in kochendes Salzwasser eingelegt und 10 Minuten langsam zugedeckt gekocht. Vor dem Auftragen legt man die Nockerl in braune Rindsuppe ein.

15) Rindsuppe mit Butternockerln. $2\frac{1}{2}$ - 3 Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l
Butternockerl: Butter . . lo dkg 2 Dotter 2 Essloeffel Milch
Mehl . . . 15 dkg Salz Klar von 2 Eiern
Salzwasser

Butter wird flaumig abgetrieben, hierauf werden Dotter, Milch und Salz eingeruehrt und mit Schnee und Mehl vermengt. Dieser Teig wird mit dem Essloeffel in Form kleiner Nockerl in kochendes Salzwasser eingelegt und 10 Minuten lang gekocht. Vor dem Auftragen legt man die Nockerl in braune Rindsuppe ein.

Die nockerl werden flaumiger, wenn man in die Masse eine entrindete, in Milch oder Wasser erweichte, ausgedrueckte, passierte Semmel einruehrt.

16) Rindsuppe mit Griessnockerln (Butterabtrieb). 2½ - 3 Stunden

Suppe:	Braune Rindsuppe		2½ l
Griessnockerl:	Butter . . . 5 dkg	1 Ei	Salz
	Weizengriess 10 dkg	Salzwasser	

Zu flaumig geruehrter Butter gibt man Ei, Salz und Griess und laesst die Masse 10 Minuten anziehen. Hierauf formt man Nockerl, legt sie in kochendes Salzwasser ein und laesst sie zugedeckt 10 Minuten langsam kochen und weitere 10 Minuten ziehen. Vor dem Auftragen werden die Nockerl mit brauner Rindsuppe uebergossen.

17) Rindsuppe mit Marknockerln. 2½ - 3 Stunden

Suppe:	Braune Rindsuppe		2½ l
Marknockerl:	Rindsmark . . 10 dkg	2 Eier	2 Semmeln
	Butter . . . 1 dkg	Salz	Petersiliengruen ¼ dkg
	Semmelbroesel 5 dkg	Salzwasser	

Geschmolzenes, gesoihtes und wieder erstarrtes Mark wird flaumig geruehrt, mit Eiern, entrindeten, in Wasser erweichten, gut ausgedrueckten, passierten Semmeln, Salz, feingehacktor, in Butter angeroesteter Petersilie und Semmelbroeseln vermengt. Nach halbstuendigem Rasten formt man aus dem Gemenge mit einem Loeffel Nockerl, die man in kochendes Salzwasser einlegt, 2 Minuten aufkochen und noch 10 Minuten zugedeckt ziehen laesst. Man fasst sie mit einem Sieblöeffel heraus, legt sie in den Suppentopf ein und giesst unmittelbar vor dem Auftragen die braune Rindsuppe darueber.

Wenn die masse zu weich ist, muessen noch 2 - 3 dkg Broesel darunter geruehrt werden.

18) Rindsuppe mit Semmelknoedeln. 2½ - 3 Stunden

Suppe:	Braune Rindsuppe		2½ l
Semmelknoedel:	8 Semmeln	Zwiebeln . . 1 dkg	Fett . . 10 dkg
	2 Eier	Milch . . 3/10 l	Mehl . . 6 dkg
	Salz	Petersiliengruen . . ½ dkg, Salzwasser	

Semmeln werden kleinwuerfelig geschnitten. Dann roestet man Zwiebeln und Petersilie in Fett an und giesst sie ueber die Semmeln. Milch wird mit Eiern und Salz abgesprudelt und ueber die Semmeln gegossen. Sobald diese genuegend weich sind, vermengt man sie mit Mehl und formt Knoedel im Durchmesser von ungefaehr 3 bis 4 cm daraus. Die Knoedel werden 10 Minuten lang in kochendes Salzwasser gegeben und dann in die fertige braune Rindsuppe eingelegt.

Werden die Knoedel als Beilage verwendet, so formt man sie etwas groesser.

19) Rindsuppe mit Speckknoedeln.

Zu Speckknoedeln wird statt Fett Speck verwendet, der kleinwuerfelig geschnitten und goldgelb geroestet wird. Die weitere Zubereitung ist dieselbe wie vorstehend angefuehrt, nur bleiben Zwiebeln und Petersilie weg.

20) Rindsuppe mit Tirolerknoedeln.

Zubereitung der Tirolerknoedel wie die der Semmelknoedel, jedoch ohne Zwiebel und Petersilie, dagegen unter Beimengung von ¼ kg gekochtem, wuerfelig geschnittenem Selchfleisch.

21) Rindsuppe mit Broeselknoedeln (gekocht). $2\frac{1}{2}$ - 3 Stunden

Suppe:	Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l		
Broeselknoedel:	Butter . . 4 dkg	1 Ei	Petersiliengruen $\frac{1}{4}$ dkg
	Fett . . . 1 dkg	Salz	Semmelbroesel . 4 dkg
	2 Semmeln	Salzwasser	

Die flaumig geruehrte Butter wird mit Ei, feingehackter angeroesteter Petersilie, entrindeten, in Wasser erweichten und wieder ausgedrueckten, passierten Semmeln, Salz und Semmelbroeseln verruehrt.

Aus dem Gemenge, das man $\frac{1}{4}$ Stunde stehen laesst, werden kleine Knoedel geformt, die man 5 Minuten in Salzwasser kocht, mit einem Siebloeffel herausnimmt und in die Suppe einlegt.

22) Rindsuppe mit Broeselknoedeln (gebacken).

Die vorstehend beschriebenen Broeselknoedel koennen auch in heissem Fett gebacken werden, finden jedoch gebacken mehr fuer Einmachsuppen, Pueroesuppen und Ragouts als fuer Rindsuppen Verwendung. Gebackene Broeselknoedel werden kleiner als die zu kochenden hergestellt.

23) Rindsuppe mit Speckgriessknoedeln. $2\frac{1}{2}$ - 3 Stunden

Suppe:	Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l		
Speckgriesknoedel:	Speck . . 6 dkg	Weizengriess . . . 12 dkg	
	Milch . . $\frac{1}{4}$ l	1 Ei	
	Salz	Salzwasser	

Der kleinwuerfelig geschnittene Speck wird in einer kleinen Kasserolle goldgelb geroestet und dann mit Milch aufgegossen. Sobald die Milch kocht, mengt man den Griess hinein, den man auf dem Herde so lange mit der Milch verruehrt, bis daraus eine sehr dicke Masse geworden ist, die sich vom Loeffel loest. Dann entfernt man sie zum Erkalten vom Herde. Die erkaltete Masse wird mit den Ei vermengt, gesalzen, zu kleinen Knoedeln (2 cm im Durchmesser) geformt, die man 10 Minuten in leicht siedendem Salzwasser zugedeckt kocht, unmittelbar vor dem Auftragen in den Suppentopf einlegt und mit der fertigen Rindsuppe uebergiesst. Sollte sich die Masse nicht formen lassen, gibt man 1 - 2 Loeffel heisses Wasser dazu.

24) Rindsuppe mit Erdaepfelknoedeln (gekocht). $2\frac{1}{2}$ - 3 Stunden

Suppe:	Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{4}$ l		
Erdaepfelknoedel:	Butter . . 7 dkg	1 Dotter	1 Ei
	Mehl . . . 6 dkg	Salz	Muskatnuss
	passierte Kartoffeln $\frac{1}{4}$ kg (roh 35 dkg)		
	Salzwasser		

Flaumig geruehrte Butter wird mit Dotter und Ei, gekochten, geschaelten und passierten Kartoffeln, Mehl, Muskatnuss und Salz vermengt. Aus dem Gemenge formt man Knoedel im Durchmesser von 2 cm oder Nockerln und kocht sie 10 Minuten in Salzwasser. Man verwendet die Erdaepfelknoedel bezw. Erdaepfelnockerl als Einlage in braune Rindsuppe.

25) Rindsuppe mit Erdaepfelknoedeln (gebacken).

Man kann die Knoedel oder Nockerl, statt sie in Salzwasser einzukochen, aus heissem Fett ($\frac{1}{4}$ kg) backen.

26) Rindsuppe mit Fleischknoedeln. $2\frac{1}{4}$ - 3 Stunden

Suppe:	Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l		
Fleischknoedel:	Butter . . 10 dkg	Eier 2-3	Fleischreste 20 dkg
	Zwiebeln . 2 dkg	Fett 2 dkg	Semmelbroesel 5 dkg
	Petersiliengruen . $\frac{1}{4}$ dkg	Salz	Pfeffer Majoran

Butter wird flaumig abgetrieben, nach und nach werden Eier, faschierte Fleischreste, in Fett angeroestete Zwiebeln und Petersilie, Salz, Pfeffer und Majoran hineingegeben, die Masse wird gut verruehrt und durch Semmelbroesel gefestigt. Die Masse laesst man anziehen, formt daraus kleine Knoedel, die 10 Minuten in Salzwasser gekocht, unmittelbar vor dem Anrichten in den Suppentopf eingelegt und mit brauner Rindsuppe uebergossen werden. Werden die Knoedel als Beilage verwendet, so formt man sie etwas groesser.

27) Rindsuppe mit Leberknoedeln. $2\frac{1}{2}$ - 3 Stunden

Suppe:	Weisse Rindsuppe		$2\frac{1}{2}$ l	
Leberknoedel:	Rindsleber und Milz . .	15 dkg	Semmeln . .	2
	Zwiebeln	2 dkg	Fett . . .	5 dkg
	Petersiliengruen . . .	$\frac{1}{4}$ dkg	Ei	1
	Semmelbroesel	5 dkg	Salz, Pfeffer, Majoran	

Rindsleber und Milz werden geschabt und mit in Wasser erweichten, ausgedrueckten Semmeln passiert oder faschiert. Dazu mengt man feingehackte, in Fett angeroestete Zwiebeln und Petersilie, Ei, Salz, Pfeffer, Majoran und Semmelbroeseln und laesst das Gemenge anziehen. Hierauf formt man kleine Knoedel daraus, die, in gesiehter Rindsuppe 10 Minuten zugedeckt, gekocht werden.

28) Rindsuppe mit Markknoedeln.

Die Markknoedel werden aus derselben Masse wie die Marknockerl (Seite 5/17) hergestellt.

29) Rindsuppe mit Mehlschoeberln. $2\frac{1}{2}$ - 3 Stunden

Suppe:	Braune Rindsuppe	$2\frac{1}{2}$ l	
Mehlschoeberl:	Butter . . 7 dkg	Dotter.. 3	Ei . . 1
	Mehl . . . 8 dkg	Milch . 1/16 l	Salz
	Klar von 3 Eiern	Butter und Mehl fuer die Form	

Flaumig geruehrte Butter wird mit Dottern, Ei, Salz, Mehl, Milch und kurz vor dem Backen mit dem steifen Schnee von Eierklar vermengt

Bei der Bereitung von Schoeberln ist folgendes zu beachten:

a) Der in den Schoeberlteig einzumengende Schnee darf erst unmittelbar vor dem Backen der Schoeberl eingemischt werden.
b) Zum Backen der Schoeberl bedient man sich kleiner Blechpfannen (Biskuitwannen) oder Tortenformen, die an der Innenseite mit weicher (nicht ganz geschmolzener) Butter ausgepinselt und darueber gleichmaessig mit Mehl bestreut wurden. In die derart vorbereitete Wanne fuellt man den Schoeberlteig ein und baeckt ihn so lange im Rohr, bis er sich an der Seite ablaesst. Backzeit bei maessiger Hitze: $\frac{1}{2}$ Stunde. Das fertige Gebaeck wird auf ein Brett gestuerzt, nach dem Erkalten in recht- oder schiefwinkelige Stuecke geschnitten und wieder erwaermt.
c) Die Schoeberl werden zumeist auf einem gut erwaermten Teller gesondert zur Rindsuppe dargereicht.

30) Rindsuppe mit Eierschneeschoeberln. (Biskuitschoeberln) $2\frac{1}{2}$ - 3 Stunden

Suppe:	Braune Rindsuppe	$2\frac{1}{2}$ l	
Eierschneeschoeberl:	Klar von 4 Eiern	Dotter . 4	Salz
	Mehl . . . 8 dkg	Butter und Mehl fuer die Form	

In den festen Schnee des Eierklars ruehrt man Dotter, Mehl und Salz, fuellt die Masse in eine ausgestrichene, ausgestaubte Tortenform und baeckt sie im Rohr. Man schneidet das Schoeberl zu gleichmaessigen Stuecken und reicht es zu brauner Rindsuppe.

31) Rindsuppe mit Semmelschoeberln. $2\frac{1}{2}$ Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l
Semmelschoeberl: Butter . . 8 dkg 3 Dotter Salz
Fett . . . 1 dkg 4 Semmeln
Klar von 3 Eiern Petersiliengruen . $\frac{1}{4}$ dkg
Butter und Mehl fuer die Form

Butter wird flaumig geruehrt, mit Dottern, entrindeten, in Wasser erweichten, gut ausgedrueckten, passierten Semmeln, feingehackter angeroesteter Petersilie, Salz und dem steifen Schnee des Eierklars vermengt. Die Masse wird in einer bestrichenen, ausgestaubten Tortenform gebacken und in Wuerfel geschnitten.

32) Rindsuppe mit Tirolerschoeberln.

Durch Beimengung von gekochtem, feingehackten Selchfleisch (12 dkg) zu der vorstehend beschriebenen Masse stellt man Tirolerschoeberl her.

33) Rindsuppe mit Kohlschoeberln. $2\frac{1}{2}$ Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l
Kohlschoeberl: Butter . . 5 dkg 3 Dotter Kohl 1 Stueck (20 dkg)
Zwiebeln . 1 dkg 3 Semmeln Butter o. Fett 2 dkg
Selchfleisch . 15 dkg, gekocht, Salz und Pfeffer
Petersiliengruen $\frac{1}{4}$ dkg Klar von 3 Eiern
Butter und Mehl fuer die Form

Flaumig geruehrte Butter wird mit Dottern, entrindeten, in Wasser geweichten, ausgedrueckten, passierten Semmeln, kleinwuerfelig geschnittenem, gekochten Selchfleisch, nudelig geschnittenem, in Butter oder Fett mit feingehackten Zwiebeln und Petersilie geduensteten Kohl, Salz, Pfeffer und dem festen Schnee des Eierklars vermengt. Das Gemenge wird in einer bestrichenen, ausgestaubten Tortenform gebacken und in Wuerfel geschnitten.

34) Rindsuppe mit Kartoffelschoeberln. $2\frac{1}{2}$ Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l
Kartoffelschoeberl: Butter . . 10 dkg 5 Dotter Salz
Fett . . . 1 dkg Mehl . 2 dkg
Weizengriess. . 3 dkg Petersiliengruen . $\frac{1}{4}$ dkg
passierte Kartoffeln . 12 dkg (20 dkg roh)
Klar von 5 Eiern, Butter und Mehl fuer die Form

Flaumig geruehrte Butter wird mit Dottern, Salz, feingehackter, in Fett geroesteter gruener Petersilie, Griess, Mehl, gekochten, passierten Kartoffeln und dem festen Schnee des Eierklars vermengt. Die Masse wird in einer ausgestrichenen, ausgestaubten Schoeberl- oder Tortenform gebacken, in gleichmaessige Stuecke geschnitten und zu brauner Rindsuppe gereicht.

35) Rindsuppe mit Griesschoeberln. $2\frac{1}{2}$ Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l
Griesschoeberl: Milch . 0.2 l Butter . . . . 5 dkg Salz
Dotter . 3 Klar von 3 Eiern
Weizengriess . 9 dkg Butter u.Mehl fuer die Form

Siedende Milch wird mit Butter, Salz und Griess so lange auf dem Herde verruehrt, bis das Gemenge sehr dick ist und sich vom Loeffel loest. Nach dem Erkalten ruehrt man nach und nach Dotter ein und fuegt den steifen Schnee des Eierklars hinzu. Die Masse wird in einer bestrichenen, ausgestaubten Tortenform gebacken und in Wuerfel geschnitten.

36) Rindsuppe Milzschoeberln. $2\frac{1}{2}$ Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l
Milzschoeberl: Butter . . . . . 8 dkg 3 Dotter Milz . . 15 dkg
Zwiebeln . . . . 1 dkg 2 Semmeln Fett . . 2 dkg
Petersiliengruen $\frac{1}{4}$ dkg Salz Pfeffer Majoran
Klar von 3 Eiern Butter u. Mehl fuer die Form

Flaumig geruehrte Butter wird mit Dottern, geschabter, passierter Milz, in Wasser erweichten, ausgedrueckten, passierten Semmeln, feingeschnittenen, in Fett angeroesteten Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer, einer Prise Majoran und dem steifen Schnee des Eierklars vermengt. Die Masse wird in einer bestrichenen, ausgestaubten Tortenform gebacken und in Wuerfel geschnitten.

37) Rindsuppe mit Leberschoeberln.

Leberschoeberl wird wie Milzschoeberl zubereitet, nur verwendet man statt der Milz 15 dkg geschabte, passierte Rindsleber.

38) Rindsuppe mit Hirnschoeberln. $2\frac{1}{2}$ Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l
Hirnschoeberl: Butter . . . . . 7 dkg 4 Dotter Milch . . . 1/8 l
Schweinefett . . 2 dkg 2 Semmeln Salz Pfeffer
Petersiliengruen $\frac{1}{4}$ dkg 2 Champignons (4 dkg)
Butter . . . . . 2 dkg Broesel . . 3 dkg
Klar von 4 Eiern Kalbshirn (o.Rindshirn) . . 20 dkg
Butter und Mehl fuer die Form

Butter wird flaumig geruehrt, dann gibt man Dotter, abgerindete, in Milch erweichte, ausgedrueckte, passierte Semmeln, abgehaeutetes, grob gehacktes und geroestetes Kalbs- oder Rindshirn, etwas feingehackte gruene Petersilie, feingehackte, in Butter geduenstete Champignons, Salz, Pfeffer, Semmelbroesel und zum Schluss den festen Schnee des Eiklars dazu. Man baeckt die Masse in einer mit Butter gut ausgestrichenen Biskuit- oder Tortenform, stuerzt das Schoeberl, schneidet es in gleichmaessige Stuecke, die man zu brauner Rindsuppe reicht.

39) Rindsuppe mit Schinkenschoeberln. $2\frac{1}{2}$ Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l
Schinkenschoeberl: Butter . . 7 dkg 3 Semmeln Milch . 1/8 l
Klar von 3 Eiern 3 Dotter Salz
Selchfleisch, gekocht . . 10 dkg
Butter und Mehl fuer die Form

In flaumig geruehrte Butter werden Dotter, entrindete, in Milch geweichte, gut ausgedrueckte, passierte Semmeln, gehacktes Selchfleisch, Salz und Schnee eingeruehrt. Man baeckt die Masse in einer ausgestrichenen, ausgestaubten Biskuit- oder Tortenform, schneidet gleichmaessige Stuecke und reicht sie zu brauner Rindsuppe.

40) Rindsuppe mit Griessdunstkoch (Griesskonsommee). $2\frac{1}{2}$ Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . $2\frac{1}{2}$ l
Griessdunstkoch: Milch . . $\frac{1}{4}$ l Butter . 4 dkg Weizengriess 7 dkg
Dotter . 2 Salz Muskatnuss 1 Prise
Klar von 2 Eiern Butter u. Mehl fuer die Form

In siedende Milch mengt man Butter und Griess und ruehrt dies auf dem Herd so lange, bis es sich vom Loeffel loest. Nach dem Erkalten mischt man noch Dotter, Salz, sehr wenig Muskatnuss und den festen Schnee des Eierklars hinzu. Das Gemenge wird in befettete und bemehlte Dunstkochformen gefuellt, 1 Stunde in Dampf gekocht, gestuerzt und nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten, die man zu brauner Rindsuppe auftraegt.

41) Rindsuppe mit Gemuesedunstkoch (Gemuesekonsommee). 2½ Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . 2½ l
Gemuesedunstkoch: Milch . ¼ l Dotter . 3 Champignons . . . 3 dkg
Ei . . 1 Salz Butter . . . . . 1 dkg
Fisolen 5 dkg Gruene Erbsen 1/10 l (7 dkg)
Butter und Mehl fuer die Formen

Milch wird mit Dottern, Ei und Salz abgesprudelt und mit wuerfelig geschnittenen, in Butter geduensteten Champignons, mit in Salzwasser gekochten gruenen Erbsen und kleinwuerfelig geschnittenen, in Salzwasser gekochten gruenen Fisolen vermengt. Man fuellt die Masse in befettete, ausgestaubte Dunstkochformen, kocht sie 1 Stunde, stuerzt sie und schneidet das erkaltete Dunstkoch in Scheiben, die man als Einlage zu brauner Rindsuppe reicht.

42) Rindsuppe mit Rindsmarkdunstkoch (Markkonsommee). 2½-3 Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . 2½ l
Rindsmarkdunstkoch: Butter . 5 dkg Dotter . 3 Semmeln 3
Milch . 1/8 l Salz Pfeffer
Klar von 3 Eiern Rindsmark . 8 dkg
Butter und Mehl fuer die Formen

Butter wird flaumig geruehrt, dann gibt man nach und nach Dotter, abgerindete, in Milch erweichte, ausgedrueckte, passierte Semmeln, Salz, Pfeffer, Schnee und zuletzt abgebruehtes, wuerfelig geschnittenes Mark hinein. Man fuellt die Masse in befettete und bemehlte Dunstkochformen, kocht sie 1 Stunde in Dunst, schneidet das Konsommee nach dem Erkalten in Scheiben, die man als Einlage zu brauner Rindsuppe reicht.

43) Rindsuppe mit Hirndunstkoch (Hirnkonsommee). 2½ Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . 2½ l
Hirndunstkoch: Rindshirn ¼ (15 dkg) oder Kalbshirn ½ (15 dkg)
Petersiliengruen . ¼ dkg Zwiebeln . . 1 dkg
Butter (Schweinefett) 2 dkg Salz und Pfeffer
2 Eier Butter und Mehl fuer die Formen

Ein gewaschenes, abgehaeutetes Rinds- oder Kalbshirn wird 1 Minute lang in heisses Wasser gelegt (blanschiert), hierauf fein gehackt, nebst etwas Zwiebel und feingeschnittener Petersilie in Butter oder Fett leicht angeroestet, gesalzen und gepfeffert. Nach dem Erkalten verruehrt man das Hirn mit Eiern, fuellt es in kleine, befettete und bemehlte Dunstkochformen und kocht es 1 Stunde in Dampf. Nach dem Stuerzen schneidet man das Dunstkoch in Scheiben und traegt es zu brauner Rindsuppe auf.

44) Rindsuppe mit Leberdunstkoch (Leberkonsommee) mit Butterabtrieb. 2½ Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . 2½ l
Leberdunstkoch: Butter . 7 dkg Dotter . 3 Semmeln . . . 2
Speck . 3 dkg Zwiebeln 1 dkg Petersiliengruen ¼ dkg
Salz Pfeffer Majoran
Klar von 3 Eiern Rinds- oder Kalbsleber . . 10 dkg
Butter und Mehl fuer die Formen

Butter wird flaumig geruehrt, dann mengt man Dotter, geschabte Leber, die man mit entrindeten, in Wasser erweichten, ausgedrueckten Semmeln passiert hat, dazu, gibt kleinwuerfelig geschnittenen Speck, der vorher mit etwas feingehackten Zwiebeln und Petersiliengruen angeroestet worden ist, Salz, Pfeffer, eine Prise Majoran und zum Schluss den steifen Schnee des Eierklars dazu. Das Gemenge wird in befettete und bemehlte Dunstkochformen gefuellt, 1 Stunde in Dampf gekocht, gestuerzt und in Scheiben geschnitten.

45) Rindsuppe mit Leberdunstkoch (Leberkonsommee) ohne Butterabtrieb.

Zu in 2 dkg Fett angeroesteten, feingehackten Zwiebeln und Petersilie gibt man 10 dkg geschabte Rindsleber, laesst sie ein wenig anroesten, staeubt mit ½ dkg Mehl und giesst mit 1/16 l Suppe auf. Hierauf wird das Ganze passiert, mit 3 Dottern, 1 Ei, Salz und Pfeffer verruehrt. Das Gemenge wird in befettete und bemehlte Dunstkochformen gefuellt, 1 Stunde in Dampf gekocht, dann gestuerzt und in Scheiben geschnitten.

46) Rindsuppe mit Lungenstrudel. 2½ Stunden

Suppe: Braune Rindsuppe . . . . . 2½ l
Lungenstrudel: Kalbs- oder Lammslunge 50 dkg Zwiebeln . ½ dkg
3 Pfefferkoerner Salzwasser Fett . . . 3 dkg
Zwiebeln 2 dkg u. Petersiliengruen ½ dkg
1 Ei Salz Pfeffer Majoran
Strudelteig (Zubereitung siehe "Strudelteig")

Die Lunge wird in Salzwasser, dem man Pfefferkoerner und ½ dkg Zwiebel beifuegt, weichgekocht und feingehackt. In Fett roestet man feingehackte Zwiebeln und Petersilie an, gibt dies zur Lunge und ruehrt Ei, Pfeffer, Salz und eine Prise Majoran dazu.
Nach dem Erkalten streicht man das Gemenge auf zwei Drittel eines duenn ausgezogenen Strudelteiges, rollt diesen ein, teilt ihn mittels eines bemehlten Kochloeffelstieles in kleine Stuecke, die man hierauf mit einem Messer durchschneidet (oder man wickelt den ganzen Strudel in eine frisch gewaschene, vorerst nochmals in reinem Wasser gut durchgewaschene, sodann stark befettete Serviette, umwindet sie mit Spagat), und kocht den Strudel ¼ Stunde in siedendem Salzwasser. Der im ganzen gekochte Strudel wird, sobald er ueberkuehlt ist, in 3/4 cm dicke Scheiben geschnitten, die man zur Suppe auftraegt. - Auf gleiche Weise kann man statt Lunge Bratenreste verwenden.

47) Rindsuppe mit Leberreis. 2½ Stunden

Suppe: Weisse Rindsuppe . . . . . 2½ l
Leberreis: Rindsleber und Milz . 15 dkg 2 Semmeln 1 Ei
Majoran Salz Pfeffer Zwiebeln . . 2 dkg
Petersiliengruen . ¼ dkg Fett . 6 dkg Broesel 6 dkg

Leber und Milz werden geschabt oder, was sparsamer ist, faschiert und mit geweichten, ausgedrueckten Semmeln passiert. In Fett angeroestete Zwiebeln und gruene Petersilie, Ei, Salz, Pfeffer und Majoran werden mit dem Passierten vermengt und die Masse mit Broeseln gefestigt. Das Gemenge wird durch ein verkehrt gehaltenes grobes Reibeisen in siedende Suppe gedrueckt, einmal aufkochen gelassen und hernach zur uebrigen klaren Suppe gegeben

48) Klare Ochsenschleppsuppe. 3½ Stunden

Suppe: Petersilienwurzel 8 dkg Gelbe Rueben 8 dkg
Selleriewurzel . 4 dkg Zwiebeln und Pfefferkoerner
Fett . . . . . 3 dkg Rindsknochen . . . ½ kg
Ochsenschlepp . ½ kg Wasser . . . . . 3 l
Salz Klar von 2 Eiern
Einlage: Gruene Erbsen . 6 dkg Karotten . ½ Bueschel
Gruene Fisolen 6 dkg Karfiol . . 10 dkg
Spargelspitzen 5 dkg Stachys 8 dkg Salzwasser
Tafelpilze . . 4 dkg (Champignons) Butter . . 2 dkg

Blaettrig geschnittenes Wurzelwerk wird nebst Rindsknochen, Zwiebeln und Pfefferkoernern in Fett angeroestet, ein auf grosse Stuecke geschnittener Ochsenschlepp und Salz hineingegeben und dieser nach Aufgiessen von Wasser weichgekocht. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, loest es von den Knochen und schneidet es in kleine Stuecke, seiht die Suppe und laesst sie

auskuehlen. Die erkaltete Suppe wird abgefettet, geklaert d.h.Eierklar wird zu Schnee geschlagen, in die Suppe gegeben, die Suppe mit der Schneerute noch etwas gepeitscht, bis sie kocht, und dann durch ein Tuch geseiht. Als Einlage verwendet man das kleingeschnittene Ochsenschleppfleisch, blaettrig geschnittene, in Butter geduenstete Champignons und verschiedene in Salzwasser gekochte feine Gemuese, wie gruene Erbsen, nudelig geschnittene gruene Fisolen, wuerfelig geschnittene Kartoffeln, Spargelspitzen, Karfiolroeschen, Stachys usw.

49) Klare Huehnersuppe. $2\frac{1}{2}$ Stunden

1 Suppenhuhn	Petersilienwurzel . 4 dkg	Gelbe Ruebe . 4 dkg
	Selleriewurzel . . 3 dkg	Salz
Rindfleisch 10 dkg oder Klar von 2 Eiern		

Das Suppenhuhn - alte Hennen geben sehr kraeftige Suppen - wird nebst Wurzelwerk und Salz mit kaltem Wasser zugesetzt und zwei Stunden kochen gelassen. Man seiht die Suppe ab, laesst sie etwas auskuehlen und klaert sie, indem man gehacktes Rindfleisch oder Klar von 2 Eiern dazugibt. Man peitscht mit der Schneerute so lange, bis die Suppe aufkocht und seiht sie vor dem Anrichten durch ein Tuch.

Als Einlage gibt man nebst dem blaettrig geschnittenen Magen und der ebenso geschnittenen, geroesteten Huehnerleber das nudelig geschnittene Huehnerfleisch, oder geviertelte juengere Huehner und feine Nudeln in die Suppe.

50) Knochenbruehe. $2\frac{1}{2}$ Stunden

Rindsknochen . $\frac{1}{2}$ kg	Fett . . 3 dkg	Pfefferkoerner . 10 Stueck
gelbe Rueben 8 dkg	Leber .10 dkg	Neugewuerzkoerner 5 Stueck
Zwiebel . . . 3 dkg	Wasser . $2\frac{1}{2}$ l	Petersilienwurzel 8 dkg
Selleriewurzel (Zeller) 4 dkg		Salz

Gewaschene zerhackte Knochen, geschnittene Leber, geputztes, blaettrig geschnittenes Wurzelwerk und ebenso geschnittene Zwiebel werden in Fett angeroestet, mit kaltem Wasser zugestellt und mehrere Stunden langsam kochen gelassen.

Man verwendet diese Bruehe mit kraeftigen Einlagen anstatt Rindsuppe oder zum Aufgiessen von falschen Suppen, zu Gemuesen, zur Bereitung von Bratensaft u.dgl. Knochenbruehen werden, um ein gruendliches Auslaugen der Zutaten zu erreichen, nicht bezw. erst knapp vor ihrer Verwendung gesalzen.

51) Fischknochenbruehe.

In derselben Weise kann man aus Fischknochen (Graeten) und dem Fischkopf eine Fischknochenbruehe herstellen. Sie wird zur Herstellung von Fischsuppen (Fastensuppen) und Fischsossen verwendet. Durch Mitkochen einiger Pfeffer- und Gewuerzkoerner und nachtraegliches Salzen wird ihr Geschmack gehoben.

52) Seezungensuppe.

Fischknochenbruehe wird mit Ei legiert, in dieselbe werden gekochte, nudelig geschnittene Seezungenstuecke als Einlage gegeben.

53) Froschschenkelsuppe.

Fischknochenbruehe mit darin gekochten Froschschenkeln und Eierdunstkoch als Einlage.

54) Hirnsuppe. $1\frac{1}{2}$ Stunden

1 Kalbshirn ($\frac{1}{2}$ Rinds- oder 2 Schweinshirne)		Zwiebeln . . 1 dkg
Petersiliengruen . . . $\frac{1}{2}$ dkg		Fett . . . . 2 dkg
Einmach: Butter . 12 dkg	Mehl . . 10 dkg	Wasser . . . $2\frac{1}{2}$ l
Salz	Pfeffer	2 Sommeln

Das Hirn wird mit lauwarmem Wasser uebergossen, abgeseiht, ab-

gehaeutet, grobgehackt und mit feingehackten Zwiebeln und Petersilie in Fett geroestet. Eine lichte Einmach wird mit Wasser aufgegossen, gut verkocht, gesalzen, gepfeffert; dann wird das Hirn hinzugefuegt und noch kurze Zeit mitgekocht.

Als Einlage werden gebaehte Semmelschnitten oder Tropfteigerbsen (Seite 4/11) verwendet.

55) Ragoutsuppe. 2 Stunden

Knochenbruche . . . . $2\frac{1}{2}$ l (siehe Seite 12/50)
Einmach: Butter . 12 dkg Mehl . 10 dkg Salz
Einlage: Kalbfleisch . 15 dkg Blumenkohl (Karfiol) . . 20 dkg
Gruene Erbsen 7 dkg Petersiliengruen . . . . $\frac{1}{4}$ dkg
Tafelpilze . . 6 dkg (Champignons) Butter . . 2 dkg

Eine lichte Einmach wird mit Knochensud und dem Gemuesewasser aufgegossen, gut verkocht und gesalzen. Als Einlage gibt man je nach der Jahreszeit in Salzwasser gekochten, in Roeschen geteilten Karfiol, in Salzwasser gekochte Erbsen (oder Spargel und Stachys), blaettrig geschnittene, in Butter mit Petersilie geduenstete Champignons und gekochtes oder abgebratenes, in Wuerfel geschnittenes Kalbfleisch oder ebenso behandeltes Kalbsbries oder Huehnerfleisch.

56) Gulyassuppe (Gollaschsuppe). $1\frac{1}{2}$ Stunden

Fett . . 10 dkg Zwiebeln . . . . 20 dkg Paprika . . . . $\frac{1}{2}$ dkg
Salz Essig . 2 Essloeffel Rindswadschinken $\frac{1}{2}$ kg
Kuemmel 1 Prise Majoran Mehl . . . . . 5 dkg
Wasser $2\frac{1}{2}$ l Kartoffeln . . . 20 dkg

In heissem Fett werden ringelig geschnittene Zwiebeln goldgelb geroestet, dann gibt man Paprika und Essig, das kleinwuerfelig geschnittene Fleisch, Salz, Kuemmel, Majoran und etwas Wasser dazu. Sobald das Fleisch weich und der Saft klar geworden ist, wird gestaeubt, nach Anroesten des Mehls aufgegossen und verkochen gelassen. Kartoffeln werden geschaelt, wuerfelig geschnitten, in die Suppe gegeben und darin weich gekocht. - Die Suppe kann vor dem Anrichten mit Paprika nachgefaerbt werden, indem man Paprika in Fett aufschaeumen laesst, mit etwas Wasser vergiesst und zur fertigen Suppe mengt. Mitunter wird die Suppe auch mit Paradeismark nachgefaerbt.

57) Ganselsuppe. 2 Stunden

Gaensekklein (Junges) von 1 - 2 Gaensen
Einmach: Butter . 12 dkg Mehl . 10 dkg Petersiliengruen . $\frac{1}{4}$ dkg
Sud: Wasser . . $3\frac{1}{2}$ l Petersilienwurzel . 4 dkg Gelbe Ruebe 4 dkg
Zwiebeln . 3 dkg Selleriewurzel . . 3 dkg
6 Pfefferkoerner und Salz Blumenkohl (Karfiol) . 20 dkg
Fett zum Braten der Leber . . 3 dkg Butter ... 2 dkg
Tafelpilze (Champignons) . . 5 dkg 2 Semmeln als Einlage

Eine lichte Einmach mit Petersiliengruen giesst man mit dem geseihten Sud auf, in dem vorher gereinigtes Gaensekklein (Ganseljunges), d.i. Kopf, Hals, Fuesse, Fluegel, Herz und Magen der Gans, unter Zusatz von blaettrig geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln, Pfefferkoernern und Salz weichgekocht wurde und laesst sie gut verkochen. In diese Suppe gibt man als Einlage das in kleine Stuecke geteilte Ganseljunge, blaettrig geschnittene, in Butter geduenstete Champignons, in Salzwasser gekochte Karfiolroeschen, in Fett gebratene, in Wuerfel geschnittene Gansleber und wuerflig geschnittene, gebaehte Semmeln. Statt der Semmelwuerfel kann man Broesel- (Seite 6/1) oder Markknoedel (Seite 7/28) in die Suppe geben. Auch in Salzwasser gekochte Spargelspitzen verbessern die Suppe wesentlich.

58) Huehnereinmachsuppe. 1½ Stunden

Huehnerklein (Junges) von 2 - 3 Huehnern
Gelbe Rueben . . 4 dkg
Zwiebeln . . . . 3 dkg Pfefferkoerner
Fett fuer die Leber . . 3 dkg
Einmach: Butter . 12 dkg Mehl . 10 dkg Petersilienwurzel 4 dkg
Selleriewurzel . 3 dkg
Salzwasser . . . 2½ l
Petersiliengruen . ¼ dkg

Das geputzte Huehnerklein (Junges) d.i. Kopf, Hals, Herz, Magen, Fuesse, Fluegel, wird nebst Wurzelwerk, Zwiebeln und Pfefferkoernern in Salzwasser (oder Suppe) gekocht. Mit diesem Sude giesst man eine lichte Petersilien-Einmach auf, laesst sie gut verkochen, gibt als Einlage den blaettrig geschnittenen Magen, das von den Knochen geloeste Huehnerfleisch und die in Fett gebratene, wuerfelig geschnittene Huehnerleber. Man verbessert die Suppe mit blaettrig geschnittenen, in Butter geduensteten Champignons und in Salzwasser gekochten Karfiolroeschen (4 dkg Champignons, 2 dkg Butter, ½ Karfiolrose).

59) Wildsuppe. 3 Stunden

Einbrenn: Fett . . . 10 dkg Mehl . . . . 10 dkg
Hasenklein (Junges) von 1 Hasen
Sud: Wasser . . 3½ l Petersilienwurzel . 8 dkg Essig
Gelbe Ruebe 8 dkg, Selleriewurzel . . . 4 dkg Salz
Zwiebeln . 4 dkg 10 Pfefferkoerner
5 Neugewuerzkoerner
1 Prise Thymian, Ingwer, Muskatnuss, ½ Lorbeerblatt
2 Semmeln oder Weissbrot

Eine dunkle Einbrenn wird mit dem geseihten Sud aufgegossen, in dem vorher Hasenklein (Junges) (oder Herz und Lunge eines Rehs oder Herz, Leber, Lunge und Magen einiger Stuecke Wildgefluegel) unter Hinzugabe von blaettrig geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebel, Essig und Gewuerzen weichgekocht wurden. - Man gibt das von den Knochen geloeste Fleisch als Einlage in die gesalzene und gepfefferte, gut verkochte Suppe und serviert geroesteto Semmelwuerfel dazu. - In aehnlicher Weise bereitet man auch Rebhuehner-, Wildenten-, Eichkaetzchen- und Krachensuppe.

60) Fischbeuschelsuppe. 1½ Stunden.

Fischbeuschel (vpm Karpfen) . 30 dkg
6 Pfefferkoerner Essig
Selleriewurzel (Zeller) 4 dkg
Zwiebel . . . . 4 dkg 1 Lorbeerblatt
Petersilienwurzel 8 dkg Mehl . . 8 dkg
2 Essloeffel Rotwein(oder Zitronensaft)
Salzwasser . 3 l
Fett . . . . 10 dkg
Gelbe Ruebe . 8 dkg
Thymian
Saurer Rahm . 1/8 l
Salz

Die Flossen des Fisches (allenfalls auch der Fischkopf und die Graeten) werden in Salzwasser mit Essig und Pfefferkoernern gekocht, dann laesst man in Fett geriebenes Wurzelwerk, hierauf feingehackte Zwiebeln und nach deren Gelbwerden Mehl braunroesten, giesst mit dem Fischsud auf, gibt die Gewuerze und Rotwein hinzu und laesst die Suppe gut verkochen. Zuletzt wird die Suppe passiert und vor dem Auftragen das in Essig und Salzwasser gekochte, zu kleinen Stuecken geschnittene Beuschel und der Rahm hineingegeben. Hat man zu wenig Rogen oder nur Fischmilch, kann man den Rogen durch das Milchnerbeuschel (unter Fischbeuschel versteht man den Rogen eines weiblichen Fisches und die uebrigen Innereien ohne die Fischblase, Gallenblase und Gedaerme) oder durch angeroesteten Griess ergaenzen oder ersetzen oder auch sogar ohne Fischsud nur mit Wurzelsud und angeroesteten Griess die sogenannte Falsche Fischbeuschelsuppe herstellen.

61) Klare, echte Schildkroetensuppe. 2¼ Stunden

Suppe: Kraftbruehe (Seite 2/3) Madeirawein 2 Essloeffel
Cayennepfeffer
Einlage: frisches Schildkroetenfleisch oder Schildkroetenkonserven
1 Trueffel Tafelpilze (Champignons) . . 10 dkg
Schildkroeteneier: 2 hartgekochte passierte Dotter
1 roher Dotter Mehl . . 3 dkg
Salz und Salzwasser

Eine Kraftbruehe wird mit ein wenig Madeirawein (oder Sherry) vermengt und mit Cayennepfeffer gewuerzt.

Als Einlage gibt man in diese Suppe: das unter Beigabe von Petersiliengruen, Majoran, Thymian, Lorbeerblatt, Pfefferkoernern und Schalotten in Salzwasser gekochte, kleinwuerfelig geschnittene Schildkroetenfleisch, kleinwuerfelig geschnittene Trueffel, ebenso geschnittene, geduenstete Champignons und falsche Schildkroeteneier.

Diese Schildkroeteneier werden folgendermassen zubereitet: 2 hartgekochte passierte Dotter, 1 roher Dotter, Salz und Mehl werden auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet. Aus diesem formt man kleine Eier von ½ cm Durchmesser, kocht sie in Salzwasser und legt sie in die Suppe ein.

62) Stossuppe. 3/4 Stunden

Wasser ... 1½ l Kuemmel . . ½ dkg Salz Saure Milch 3/10 l
Mehl . . . 2 dkg Rahm . . . ¼ l Kartoffeln . 30 dkg

Wasser wird nebst Kuemmel und Salz kochen gelassen, dann ruehrt man saure Milch, in die Mehl geruehrt wurde, dazu; wenn die Suppe aufgekocht hat, giesst man Rahm hinein und gibt geschaelte, wuerfelig geschnittene, in Salzwasser gekochte Kartoffeln als Einlage in die Suppe.

63) Selleriesuppe (Zellersuppe). 1½ Stunden

1 grosse Selleriewurzel (Zeller) Salzwasser, Saft von ½ Zitrone (Essig)

Einmach: Butter . 8 dkg (oder Fett . 6 dkg) Mehl . . 6 dkg
Wasser . 2½ l Salz

Die Selleriewurzel wird geschaelt, in gesalzenem, mit Zitronensaft gesaeuertem Wasser weichgekocht, passiert und in eine Einmach oder Einbrenn gemischt, die man mit dem Selleriewasser aufgiesst und salzt und gut verkochen laesst.

Verbesserung: Vor dem Anrichten sprudelt man 1 Dotter mit 1/16 l Milch oder saurem Rahm ab und giesst dies in die Suppe.

Einlage: Geroesteto Semmelwuerfel von 2 Semmeln und 20 dkg gekochtes, wuerfelig geschnittenes Selchfleisch. Eventuell auch nudelig geschnittene, in Salzwasser gekochte Sellerie. Diese Suppe findet, etwas dicker gehalten, auch als Sosse zu Rindfleisch Verwendung. (Selleriesosse, Zellersosse.)

64) Blumenkohlsuppe (Karfiolsuppe). 1 Stunde

Blumenkohl (Karfiol) 1 grosse Rose (60 dkg)
Einmach: Butter . 10 dkg Mehl . 9 dkg Wasser 2½ l 2 Semmeln

Der Karfiol wird in Salzwasser nicht allzu weich gekocht und dann in kleine Roeschen geteilt. Die huebschen Roeschen werden in kaltem Wasser aufbewahrt, die minder schoenen und der Strunk durch ein Sieb getrieben (passiert).

Der passierte Karfiol wird in eine lichte Buttereinmach gemischt, mit dem Karfiolwasser aufgegossen und gesalzen, gut verkocht und 5 Minuten vor dem Anrichten die restlichen Karfiolroeschen beigegeben.

Einlage: Gebaechte Semmelschnitten, Broeselknoedel (Seite 6/1) oder Markknoedel (Seite 7/28).

65) Spargelsuppe. 2 Stunden

Suppenspargel . ½ kg Butter . 12 dkg Mehl ... 10 dkg
Spargelsud (oder Rindsuppe) . 2½ l Salz
1 Semmel Salzwasser

Vom geputzten Spargel werden die holzigen Teile in Salzwasser ausgekocht. Der uebrige Teil wird in kleine Stuecke geschnitten, mit den Koepfchen in Salzwasser weichgekocht und als Einlage verwendet. Eine Einmach wird mit Spargelsud aufgegossen, gesalzen und gut verkocht. - Als Einlage koennen ausserdem auch gebaehte Semmelschnitten oder Broeselknoederl (Seite 6/1) gereicht werden.

66) Paradiesaepfelsuppe (Paradiessuppe). 1½ Stunden

Fett . . . 4 dkg Petersiliengruen . ¼ dkg Zwiebeln . . . 1 dkg
Paradiesaepfel . . 3/4 kg Wurzelwerk . . 5 dkg
Einmach: Butter . 7 dkg (oder Fett . 6 dkg) Mehl . . . . . 6 dkg
Wasser . 2½ l Salz Zucker . . . . 3 dkg
Rotwein 1/16 l Zitronensaft (Essig) Reis . . 5 dkg

Man roestet blaettrig geschnittenes Wurzelwerk sowie feingehackte Zwiebel und Petersilie in Fett an, gibt gewaschene, zerschnittene Paradiesaepfel dazu, laesst sie weichdaempfen und treibt sie durch ein Sieb (passiert sie). Hierauf macht man eine lichte Einmach oder Einbrenn, gibt das Passierte hinein, giesst mit Wasser auf und laesst sie verkochen. Dann fuegt man Rotwein hinzu, salzt die Suppe und gibt, je nachdem man sie mehr suess oder mehr sauer haben will, etwas Zucker und Zitronensaft hinzu. Als Einlage verwendet man gekochten Reis oder in Salzwasser gekochte Hohlnudeln (Makkaroni), 2 cm lang geschnitten.

67) Rote Ruebensuppe (Borschtschsuppe, russisch).

Rote Rueben, Porree, Zwiebel, Kohl, Petersilienwurzel, Selleriegruen werden in Streifchen geschnitten, in Butter gedaempft, mit Fleischbruehe und dem Rotenruebensaft (siehe Rezept No. 68) aufgegossen und mit einem Stueck Rindsbrust, etwas Majoran und Fenchel maessig gekocht. Die Rindsbrust wird in kleine Wuerfel geschnitten und (nebst kleinen Wuerstchen) in die Suppe gegeben, deren Geschmack man durch Beigabe von Champignons oder Steinpilzessenz und angeroesteten Petersiliengruen verbessert. In reichen russischen Haeusern laesst man meist auch halbgebratenes Entenfleisch mitkochen, das, in flache Stuecke geschnitten, in der Suppe mitserviert wird.

68) Rote Ruebensuppe (Borschtschsuppe, kleinrussisch, polnisch).

Rohe rote Rueben werden in groessere Stuecke geschnitten, gesalzen, mit abgekochtem und wieder kaltgewordenem Wasser uebergossen, dass sie bedeckt sind, und an einem maessig warmen Platze mehrere Tage stehengelassen, bis eine leichte Gaerung eingetreten und eine rote,saeuerliche Fluessigkeit (borschtsch), die die Grundlage der Suppe bildet, entstanden ist. Beschleunigt wird die Gaerung durch Beigabe eines Stueckchens Brotrinde.

Zur bereitung der Suppe schneidet man rohe rote Rueben nudelig (in Streifchen, julienneartig), gibt sie mit Suppenwurzelwerk und Rindfleisch oder Schweinefleisch oder auch bloss mit angeroesteten Suppenknochen in einen Topf mit Wasser und kocht dies bei maessigem Feuer. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten giesst man zur erhaltenen Suppe ungefaehr die gleiche Menge gaerenden Rotenruebensaft (borschtsch) zu, laesst die Mischung aufkochen, entfernt das Suppenwurzelwerk, schneidet das Fleisch in Wuerfel und serviert es in der Suppe als Einlage. Gegebenenfalls ist die Suppe nachzusalzen, es kann ihr auch etwas geriebener Knoblauch beigemengt werden.

69) Kartoffelbreisuppe. 1½ Stunden

Kartoffeln . . . . 3/4 kg
Einbrenn: Fett . . 4 dkg
Mehl . . 4 dkg
Salzwasser . . . . 1 l
1 Prise Majoran
Kartoffeln . . 20 dkg
Wasser . . 2½ l
Salzwasser

Geschaelte geviertelte Kartoffeln werden in Salzwasser zu einem Brei verkocht, in eine lichte Einbrenn eingeruehrt, mit Majoran gewuerzt, mit Wasser und Kartoffelsud aufgegossen und gut verkocht. Einlage: Kleinwuerfelig geschnittene, in Salzwasser gekochte Kartoffeln.

70) Weisse Bohnenbreisuppe (Fisolenpuereesuppe). 2 Stunden

weisse Bohnen . . 16 dkg
Zwiebeln . . . . 2 dkg
Einbrenn: Fett . . 5 dkg
Mehl . . 5 dkg
Wasser . 1 l
Petersiliengruen . . . ½ dkg
Wasser . . . 2½ l
Salz und Pfeffer
Fett . . . 2 dkg
2 Semmeln

Die Bohnen werden in kaltem Wasser zugestellt und mit in Fett gelbgeroesteten Zwiebeln und gruener Petersilie weichgekocht, dann passiert. Hierauf macht man eine gelbe Einbrenn, gibt das Passierte hinein, giesst mit dem ganzen Bohnensud und dem noch noetigen Wasser auf, salzt und pfeffert die Suppe und laesst sie gut verkochen. Einlage: Gebaehte und geroestete Semmelschnitten, gebackene Tropfteigerbsen (Seite 4/11) oder Brandteigkrapferl (Seite 4/12). Verbesserung: Aufgiessen durch Selchsud.

71) Erbsensuppe. 2 Stunden

Erbsen . . 20 dkg
Fett . . . 2 dkg
Einbrenn: wie Rezept 70
Wasser . 1 l
Zwiebeln . . 2 dkg
Petersiliengruen . . ½ dkg

Geschaelte, gespaltene, gelbe oder gruene Erbsen werden in kaltem, weichem Wasser zugestellt und mit in Fett gelbgeroesteten Zwiebeln und gruener Petersilie weichgekocht, durch ein Siebgetrieben (passiert), zu einer lichten Einbrenn geruehrt, mit Erbsensud und Wasser aufgegossen, gesalzen und gepfeffert und gut verkocht. Einlage: Geroestete Semmelwuerfel, Schnitten von gebaehtem Schwarz- oder Weissbrot, gebackene Tropfteigerbsen, Fritattennudeln oder gekochtes, wuerfelig geschnittenes Selchfleisch, dessen Sud (Selchfleischsud) statt des Wassers zum Aufgiessen verwendet werden kann. Um die Suppe vollmundender zu machen, kann man auch die Suppe mit kleinwuerfelig geschnittenem Speck zu Tisch bringen.

Um Erbsen schneller weich zu bekommen, weicht man sie am Abend vorher in Wasser ein oder man gibt in das Kochwasser, falls dies hartes Wasser ist, eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron.

72) Linsensuppe. 2 Stunden

Linsen . . . 25 dkg
Fett . . . . 2 dkg
Einbrenn: Fett . . 5 dkg
Mehl . . 5 dkg
Wasser . . 1 l
Zwiebeln . 2 dkg
Wasser . 2½ l
Salz
Petersiliengruen . ½ dkg
1 Essloeffel Essig
2 Semmeln

Die Linsen werden in kaltem Wasser auf den Herd gestellt, mit in Fett gelbgeroesteten Zwiebeln und Petersiliengruen weichgekocht und passiert. Dann macht man aus Fett und Mehl eine Einbrenn, gibt die passierten Linsen hinein, giesst mit Linsensud und Wasser auf, saeuert mit ein wenig Essig, salzt und laesst alles gut verkochen. Einlage: Gebaehte Semmelschnitten, gebackene Tropfteigerbsen oder Brandteigkrapferl.
Verbesserung: Man kann die gesalzene Suppe auch mit Pfeffer und Zitronensaft wuerzen sowie gekochte, geschaelte und in Scheiben geschnittene Frankfurter Wuerstchen als Einlage hineingeben. Ausserdem reicht man dazu geroestete Brot- oder Semmelwuerfel. Man kann auch als Einlage gekochte ganze Linsen geben.

73) Einbrennsuppe (Kuemmelsuppe). 1½ Stunden

Fett . . 10 dkg	Kuemmel . . ½ dkg	Wasser . . 2½ l
Mehl . . 10 dkg	2 Semmeln (Brot)	Salz

Eine dunkle Einbrenn wird mit Wasser, in dem gehackter Kuemmel gekocht wurde, aufgegossen, gesalzen und gekocht, allenfalls gesiht. Einlage: geroestete Semmelschnitten, Nudeln.

74) Erdbeersuppe. 3/4 Stunden

Erdbeeren . ½ kg	Zucker . . 15 dkg	Milch . . 1 3/4 l

Frische Walderdbeeren werden durch ein Sieb getrieben (passiert), mit beilaeufig 10 dkg Zucker schaumig gerueht und mit kalter abgekochter Milch vermengt.

75) Weinsuppe. 20 Minuten

Wein . . 1½ l	Zucker . . 15 dkg	6 Dotter

Dotter werden mit etwas Wein und Zucker abgesprudelt, in kochenden Wein gegeben und bis zum Aufkochen auf dem Herd gelassen.

76) Biersuppe. 20 Minuten

Bier . . . 1½ l	Zucker . . 5 dkg	6 Dotter

Dotter werden mit etwas Bier und Zucker abgesprudelt, in kochendes Bier gegeben und bis zum Aufkochen auf dem Herd gelassen.

Man kann Zimt, Gewuerznelken und Zitronenschalen mit dem Bier aufkochen lassen.

Vorspeisen und kleine Fleischspeisen.

Gefuellte Eier. 3/4 Stunden

10 Eier 10 dkg Butter ½ dkg franzoesischer Senf (1 Kaffeeloeffel)
3 Sardellen
Zum Aufputz: 2 dkg Kapern Petersiliengruen

Eier werden hartgekocht (Kochdauer 12 Minuten), geschaelt, an den Spitzen abgeflacht und im Breitendurchmesser halbiert. Die Dotter werden aus dem Eiweiss entfernt, passiert und mit flaumig geruehrter Butter, passierten Sardellen und franzoesischem Senf vermischt. Das Gemenge wird durch einen Spritzsack mit gezecktem Spritzroehrchen in die halbierten Eier gefuellt und mit halbierten Kapern und kleinen Petersilienblaettchen verziert. (Man kann diese Masse auch durch eine in Essigwasser erweichte, gut ausgedrueckte passierte Semmel strecken.)

Russische Eier. 3/4 Stunden

10 Eier 3 dkg Kaviar Tartarensoss (man verwende 2/3 der angegebenen Menge)

Eier werden hartgekocht (Kochdauer 12 Minuten), geschaelt, mit dem Formmesser (Dressiermesser) halbiert und die Kappen der Eihaelften abgeschnitten.

Die Haelfte der zur Sauce tartare vorbereiteten Mayonnaise wird zum Ueberziehen der gefuellten Eier verwendet. Aus der anderen Haelfte bereitet man eine Tartarensoss (Sauce tartare), mengt die passierten Dotter ein, fuellt damit die Eier und ueberzieht sie mit der uebrig gelassenen Mayonnaise. Obenauf werden die Eier mit Kaviar verziert. Man kann sie auch auf einem mit Spitzenpapier belegten, mit Kartoffelbrei gespritzten Reissockel geben und mit Petersilie verzieren.
Mayonnaise und Tartarensoss: Zubereitung siehe "Sossen".

Verlorene (poschierte) Eier. 20 Minuten

10 Eier 1/8 l Essig

Man laesst in einer Kasserolle Wasser, dem man Essig beigefuegt hat, kochen, schlaegt Eier vorsichtig ein, huellt mittels eines Loeffels das Eiweiss ueber den Dotter und laesst die Eier 3 bis 4 Minuten bei nicht allzu stark wallendem Wasser kochen. Hierauf legt man sie in kaltes Salzwasser und schneidet das Eiweissgerinnsel an den Seiten ab. - Sollen diese Eier warm serviert werden, so muss man sie eine entsprechende Zeit vor dem Anrichten in warmem Salzwasser erwaermen.

Verlorene (poschierte) Eier, ueberkrustet (gratiniert).

10 verlorene (poschierte) Eier (siehe oben)
Milcheinmach (Bechamelsoss): 4 dkg Butter 3 dkg Mehl
ca. ½ l Milch englische Soss Salz, Zitronensaft
1 dkg Parmesan Cayennenpfeffer 2-3 dkg Parmesan
3 dkg Butter 1-2 dkg Broesel
Butter und Broesel fuer die Schuessel

Verlorene (2 Minuten poschierte) Eier werden zum Abtropfen auf ein Tuch gegeben, dann in befettete, mit Broeseln bestreute Gratinierschuesseln gelegt, mit der dickfluessigen Bechamelsoss ueberzogen, mit geriebenem Parmesan und Semmelbroeseln bestreut, mit Butter betropft und 5 Minuten lang ins heisse Rohr gestellt, damit die Speise oben eine gelbe Kruste bekommt.

Milcheinmach: (Bechamel) Eine lichte Buttereinmach wird mit siedender Milch aufgegossen, mit Salz, Cayenne-Pfeffer, englischer Soss, geriebenem Parmesan und Zitronensaft gewuerzt.

Eiercroquettes (Eierroellchen). 40 Minuten

Bechamel:	6 dkg Butter	6 dkg Mehl	3/16 l Milch
	2 Dotter	Salz	
6 Eier zum hartkochen		10 dkg Mehl	2 Eier
		15 dkg Broesel	25 dkg Fett

Aus Butter, Mehl, Milch und Salz wird ein Bechamel gemacht, das man dick einkochen laesst. Nach dem Erkalten ruehrt man 2 Dotter ein, mengt die hartgekochten, kleinwuerfelig geschnittenen Eier darunter, formt kleine Roellchen, die man in Mehl, Ei und Broeseln dreht, vorsichtig aus heissem Fett baeckt und sie auf Filterpapier abtropfen laesst.
Beigaben: Spinat, Kochsalat, gruener Salat u. dgl.

Eier in Rahm. 20 Minuten

¼ l saurer Rahm	10 Eier	2 - 5 Sardellen	3 dkg Butter
¼ dkg Petersiliengruen		1 dkg Schnittlauch	2 dkg Semmelbroesel

In eine flache Gratinierschuessel wird zunaechst saurer Rahm eingefuellt; dann oeffnet man vorsichtig 10 Eier und laesst sie in den Rahm gleiten. Die Eier werden mit feingehackter Petersilie, gehackten Sardellen, Schnittlauch und Semmelbroeseln bestreut und mit geschmolzener Butter betropft. - Die Schuessel wird auf einer Unterlage so lange ins heisse Rohr gestellt, bis die Eier kernweich geworden sind und sich eine braeunliche Kruste gebildet hat.

Schinken mit Eiern auf englische Art (Bratschinken mit Eiern) (Ham and eggs).

¼ kg Schinken 10 Eier 3 dkg Butter Salz

In grosse, nicht allzu duenne Scheiben geschnittener gekochter Schinken wird in einer mit etwas Butter bestrichenen Pfanne zunaechst auf der einen Seite leicht angeroestet. Dann wendet man ihn, laesst rohe Eier daraufgleiten und baeckt den Schinken samt den mit ein wenig Salz bestreuten Eiern so lange im heissen Rohre oder auf der Platte, bis das Eiweiss geronnen ist.

Speck mit Eiern auf englische Art (Roestspeck mit Eiern) (Bacon and eggs).

anglischer Speck ¼ kg 10 Eier Salz

Roestspeck mit Eiern wird ebenso zubereitet wie Ham and eggs, doch kann das Bestreichen der zum Backen verwendeten Pfannen mit Butter unterbleiben.

Frankfurter Wuerstchen mit Eiern (Sausages and eggs).

5 Paar Frankfurter Wuerstel 10 Eier 3 dkg Butter Salz

Geschaelte Frankfurter Wuerstel (oder auch andere geraeucherte Wuerste) werden blaettrig geschnitten und in eine mit Butter bestrichene Gratinierschuessel gelegt. Auf diese laesst man vorsichtig aufgeschlagene Eier gleiten, salzt und baeckt sie im Rohr, bis das Eiweiss geronnen ist.

Ruehreier (mit schnittlauch, mit Schinken, mit Sardellen, mit Spargelspitzen, mit Pilzen).

20 Eier Salz 7 dkg Butter (5 dkg Schweinefett)

In einer Pfanne laesst man Butter oder Fett heiss werden, giesst die zerquirlten gesalzenen Eier hinein und laesst sie bei bestaendigem Ruehren mit einem Loeffel so lange auf dem Herde roesten, bis das Ei geronnen ist.

Man kann Ruehreier auch mit gehacktem Schnittlauch oder mit feingehacktem Schinken bestreut auftragen oder in die ungesalzenen Ruehreier 4 geputzte, passierte Sardellen oder eingemachte Spargelspitzen bezw. geduenstete Pilze einruehren. - Durch Zugiessen von Milch waehrend des Ruehrens der Eier kann man diese Eierspeise ausgiebiger und nahrhafter machen.

Eieromelette (Eiergericht). 20 Minuten

20 Eier	5 dkg Butter	Salz
zum Backen:	4 dkg Butter	3 dkg Fett

Eier werden mit zerlassener Butter und Salz verquirlt. In einer Omelettenpfanne laesst man etwas Butter und Fett gemischt oder nur Fett heisswerden, giesst ungefaehr den vierten Teil der Eier dick auf und baeckt sie unter bestaendigem Schuetteln der Pfanne, doch muss die obere Schichte weichbleiben. Die Omelette wird von beiden Seiten gegen die Mitte eingeschlagen und auf die Schuessel gestuerzt. - Die Omeletten sollen sofort nach ihrer Fertigstellung aufgetragen werden.

Schinkenomelette.

Wird aus denselben Zutaten wie oben angegeben zubereitet, nur mengt man noch 30 dkg feingehackten Schinken oder gekochtes Selchfleisch unter die verquirlten Eier.

Omelette mit Schinken (Eiergericht mit Schinken). 3/4 Stunden

Eieromeletten (siehe Kochanleitung oben)
5 dkg Butter 30 dkg Schinken 2 dkg Mehl Salz
1/8 l Wasser oder Rindsuppe

Eieromeletten werden in der Mitte mit feingehacktem Schinken, den man in Butter angeroestet, mit Mehl bestaeubt, gesalzen und mit Wasser oder Rindsuppe aufgegossen und dick verkocht hat, gefuellt.

Omelette (Eiergericht) mit Spinatfuelle. 1 Stunde

¼ l Milch	10 Dotter	8 dkg Mehl	5 dkg Parmesan
Klar von 10 Eiern		10 dkg Schweinefett	Salz
3/4 kg Spinat			

Milch wird mit Dottern, Salz, Mehl, geriebenem Parmesan gut verquirlt, zum Schluss mengt man den steifen Schnee des Eierklars darunter. Hierauf baeckt man aus dieser Masse je nach der Groesse der Omelettenpfanne 8 bis 10 Omeletten in folgender Weise: In der Pfanne laesst man ziemlich viel Fett heisswerden, streicht die Masse nicht zu duenn auf und baeckt die Omelette auf beiden Seiten. Dann fuellt man sie mit Spinat, schlaegt sie in der Mitte zusammen und traegt sie sofort auf.

Krautomelette.

½ kg Kraut wird fein gehackt, in 5 dkg Fett unter Beigabe von 2 dkg Zwiebeln und etwas Wasser geduenstet und entsprechend gesalzen. Aus 5 dkg Mehl, 3 Dottern, ¼ l Milch, Salz und dem Schnee von 3 Eiklaren wird ein Teig bereitet, in den man das geduenstete Kraut einmengt und hierauf in der ueblichen Weise Omeletten baeckt.

* * *

Gruene Bohnen auf englische Art. 3/4 Stunden

1 kg gruene Bohnen	10 dkg Butter	Salzwasser	Salz

Bohnen werden geputzt, gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben, unzugedeckt weichgekocht, gesalzen und mit einigen Stuecken kalter Butter, die man auf die angerichteten Fisolen legt, aufgetragen.

Spargelbohnen, Spinat, Blumenkohl (Karfiol), Spargel, Schwarzwurzeln und Fenchelgemuese auf englische Art,

werden ebenso zubereitet.

Gruene Erbsen auf englische Art. ½ Stunde

1 kg gruene Erbsen 15 dkg Butter Salzwasser Salz

Die Erbsen werden gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben, unzugedeckt weichgekocht, gesalzen und mit einigen Stuecken kalter Butter, die man auf die angerichteten Erbsen legt, aufgetragen. Man kann dem Salzwasser etwas Zucker und auch ein Stueckchen Butter beimengen.

Kohlsprossen, Stachys, oxalis, Goldrueben (Karotten) auf englische Art, werden vor dem Kochen geputzt, sonst aber ebenso zubereitet.
Bei den Kohlsprossen sind die aeusseren derben und unschoenen Blaetter zu entfernen und die Strunke kreuzweise einzuschneiden, damit sie schneller weich werden.

Kochsalat auf englische Art. ½ Stunde

5 Stueck Kochsalat (1 kg) 10 dkg Butter Salzwasser Salz

Der Kochsalat wird geputzt, gewaschen, halbiert, in kochendes Salzwasser gegeben, unzugedeckt weichgekocht, gut abtropfen gelassen, gesalzen und mit einigen Stuecken kalter Butter, die man auf den angerichteten Kochsalat legt, aufgetragen.

Kohl auf englische Art wird ebenso zubereitet.

Maiskolben, gekocht.

Frische, junge Maiskolben (insbesondere Kolben der Zuckermaisarten) werden in Salzwasser gekocht und mit oder ohne Beigabe von frischer Butter, auf einer Serviette angerichtet, serviert.
Man liebt es auch, den Mais im Herdrohre oder auf einem Rost zu braten, bis die Koerner aufquellen und goldgelb gefaerbt sind.

Spargelbohnen auf franzoesische Art. 3/4 Stunden

1 kg Spargelbohnen 10 dkg Butter Salzwasser
1 dkg Petersiliengruen Salz

Spargelbohnen werden geputzt, gewaschen, ganzgelassen oder auch nudelig - aber nicht zu fein - geschnitten, in Salzwasser gekocht und abgeseiht. Dann laesst man Butter in einer Stielpfanne heisswerden, gibt feingehackte Petersilie, die Bohnen und Salz dazu und duenstet sie noch 5 Minuten unter Schwingen der Pfanne.

Gruene Bohnen, Spinat auf franzoesische Art

werden ebenso zubereitet. Diese Gemuese koennen etwas gepfeffert werden. - Zarte Bohnen und Spinat werden ganzgelassen.

Gruene Erbsen auf franzoesische Art. 3/4 Stunden

1 kg Erbsen 10 dkg Butter 1 dkg Petersiliengruen

Erbsen werden in Salzwasser gekocht und abgeseiht. Dann laesst man Butter in einer Stielpfanne zergehen, gibt feingehackte Petersilie und die Erbsen hinein, duenstet sie noch 5 Minuten unter Schwingen der Pfanne, salzt sie und gibt eventuell etwas Zucker zu.

Kohlsprossen, Goldrueben (Karotten), Stachys auf franzoesische Art

werden vor dem Kochen geputzt und sodann ebenso zubereitet.

Gruene Erbsen mit Karotten (Mischgemuese) werden einzeln gekocht und dann wie umstehend zubereitet.

Kohl auf franzoesische Art.

3 Stueck Kohl (1 kg) 10 dkg Butter 1 dkg Petersiliengruen Salz

Der Kohl wird geputzt, gewaschen, geviertеilt, in Salzwasser gekocht und gut abtropfen gelassen. Dann laesst man Butter in einer Pfanne heisswerden, gibt feingehackte Petersilie und den Kohl hinein, salzt und duenstet ihn noch 5 Minuten unter Schwingen der Pfanne.

Kochsalat auf franzoesische Art wird in gleicher Weise zubereitet.

****

Artischocken auf italienische Art. 2½ Stunden

10 Artischocken Saft von 2 Zitronen 1/8 l Oel Salzwasser

Von den Artischocken werden die Stengel und die Spitzen der Blaetter abgeschnitten und die nicht fleischigen Fruchtteile in der Mitte herausgenommen. Hierauf legt man sie zur Vermeidung des Schwarzwerdens in kaltes Wasser, das man mit Zitronensaft geaeuert hat. Sodann werden die Artischocken in Salzwasser mit Zitronensaft gekocht; wenn sie fast weich sind, werden sie herausgenommen, mit Oel uebergossen und noch kurze Zeit gedaempft.

Spargel mit Butter und Broeseln. 1 Stunde

2 Bund Spargel (etwa 2 kg) 15 dkg Butter 9 dkg Broesel

Spargel wird geschaelt, ½ Stunde in der Spargelwanne in Salzwasser gekocht, abgeseiht, gut abtropfen gelassen und mit in heisser Butter angeroesteten Broeseln uebergossen. - Damit der Spargel schoen weiss bleibt, muss er entweder sofort nach dem Schaelen gekocht oder in kaltes Wasser gelegt bezw. mit einem nassen Tuch umhuellt und aufs Eis gelegt werden.

Schwarzwurzeln mit Butter und Broeseln werden in gleicher Weise zubereitet. Zubereitungsdauer: 3/4 Stunden.

Nachdem man die Schwarzwurzeln gewaschen und geputzt hat, legt man sie zur Vermeidung des Schwarzwerdens in Milch oder in Essigwasser. Vor dem Kochen schneidet man sie in 4 bis 5 cm lange Stuecke.

Weisse Rettiche mit Butter und Broeseln. (Eiszapfen (Radieschen) auf Spargelart) Zubereitungsdauer: 20 Minuten

Eiszapfenrettiche, die durch viele Monate stets frisch vom Garten geliefert werden koennen, eignen sich ganz besonders fuer diese Bereitungsweise. Sie geben eine vorzuegliche Vorspeise. Die Zubereitungsart ist die gleiche wie bei Spargel.

Spinat mit Butter und Broeseln. 3/4 Stunden

2 kg Spinat 15 dkg Butter 10 dkg Broesel Salz

Spinat wird geputzt, gewaschen, in Salzwasser gekocht, abgeseiht, gesalzen und mit in heisser Butter angeroesteten Broeseln bestreut.

Gruene Bohnen, Spargelbohnen mit Butter und Broeseln

werden in gleicher Weise zubereitet.

Mangoldstiele mit Butter und Broeseln. 3/4 Stunden

½ kg Mangoldstiele 6 dkg Butter 4 dkg Broesel Salz

Stiele vom Mangoldspinat werden gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, abgeseiht, gesalzen und hierauf mit in Butter angeroesteten Semmelbroeseln bestreut.

Kohl, Kochsalat, Blumenkohl (Karfiol), Kohlsprossen, Stachys, Sellerie mit Butter und Broeseln.

Das gereinigte Gemuese wird in Salzwasser weichgekocht, abgeseiht und mit in heisser Butter angeroesteten Broeseln uebergossen. - Sellerie wird vor dem Kochen dicknudelig geschnitten, Karfiol von Blaettern und Strunk befreit.

Saemtliche Gemuese koennen anstatt mit Broeseln auch mit Hollaendischer Soss oder mit Mousselinsoss serviert werden (siehe Sossen).

Spargel mit Essig und Oel (Spargelsalat). 3/4 Stunden

1 kg Spargel 1/8 l Essig 1/16 l Oel Salzwasser

Spargel wird geschaelt, gewaschen, in 2 cm lange Stuecke geschnitten, in Salzwasser gekocht, abgeseiht, noch warm mit Oel und Essig uebergossen und kalt serviert.

Gruene Fisolen, Spargelfisolen, Karfiol, Sellerie, Schwarzwurzeln, gruene Erbsen, Karotten, Radieschen und Stachys mit Essig und Oel.

Die Gemuese werden gereinigt, geschnitten, gesalzen, leicht blanchiert (abgebrueht), auskuehlen gelassen, mit gehackter Petersilie bestreut und mit Oel und Essig uebergossen.

Saemtliche Gemuese koennen auch mit Mayonnaise, mit gruener Soss (Sauce verte) oder mit Essigsoss (Sauce vinaigrette) gereicht werden. (siehe Sossen)

Karfiol, Schwarzwurzeln und Spargel, mitunter auch Fisolen und Spargelfisolen, werden auch unzerschnitten gekocht und auch so aufgetragen oder erst nach dem Kochen zerteilt.- In letzterer Zeit werden auch vielfach roh geschnittene oder geriebene Gemuese mit Oel und Essig und etwas Zucker oder mit Mayonnaisen als Salate genossen, z.B. Karotten, weisse Radieschen, Karfiol u.a.(Rohkoestler)

Bei Spargel, Karfiol und Sellerie kann zum Kochen ein Stueckchen Zucker gegeben werden.

Ueberkrusteter (gratinierter) Blumenkohl (Karfiol). 1 Stunde

3 Rosen Karfiol (2 kg) Salzwasser
Milcheinmach (Bechamelsoss): 5 dkg Butter 4 dkg Mehl
1 bis 2 Dotter Zitronensaft 1½ dkg Parmesan,
½ l Wasser, Milch, oder Rindsuppe
3 dkg Butter 2 dkg Broesel 3 dkg Parmesan, gerieben

Der gereinigte Karfiol wird in Salzwasser gekocht, abgeseiht, abgetropft, auf einer bebutterten Gratinierschuessel angerichtet, mit Bechamelsoss uebergossen, mit geriebenem Parmesan und Broeseln bestreut und mit zerlassener Butter betropft. Man stellt die Speise fuer die Dauer von 10 Minuten ins heisse Rohr.

Milcheinmach (Bechamelsoss): Eine lichte Einmach wird mit Milch, Wasser oder Suppe aufgegossen, gut verkochen gelassen, mit Dottern gebunden (legiert), mit Zitronensaft, Salz und geriebenem Parmesan gewuerzt.

Ueberkrusteter (gratinierter) Spargel, Schwarzwurzeln (1½ Stunden) Stachys oder Oxalis, (1 Stunde), werden in gleicher Weise zubereitet.

Ueberkrustete (gratinierte) Artischocken. 3/4 Stunden

10 Artischocken 5 dkg Parmesan 1/16 l Oel

Die Artischocken werden ausgehoehlt, die Stengel und die Spitzen der Blaetter abgeschnitten. Die Artischocken werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht, in eine leicht befettete Pfanne gelegt,

mit geriebenem Parmesan bestreut, mit heissem Oel oder Butter begossen und 5 Minuten lang ins heisse Rohr gestellt.

Gebackener Blumenkohl (Karfiol).

2 Karfiolrosen (1½ kg)	Salzwasser	
Weinteig: 1/8 l Weisswein	12 dkg Mehl	1 Esslöffel Oel
Klar von 2 Eiern	¼ kg Fett	Salz

Karfiolrosen werden in nicht allzu kleine Röschen geteilt, die man 10 Minuten in Salzwasser kocht und gut abtropfen lässt, dann in Weinteig taucht, in heissem Fett bäckt und auf Tropfpapier abtropfen lässt.

Weinteig: Weisswein wird mit Mehl, Salz und Oel gut versprudelt, zuletzt der Schnee von Eiklar dazugemengt.

Gebackene Sellerieschaiben.

Halbzentimeterdicke, in Suppe oder Salzwasser mit etwas Zucker halbgedünstete Sellerieschaiben werden leicht abgetrocknet, in Mehl, Ei und Semmelbröesel getaucht und in Fett oder Oel goldgelb gebacken.

Sie eignen sich auch als Beigaben zu gebratenem oder geduenstetem Fleisch, zu Sossen (insbesondere Paradiesaepfelsosse) und Salaten aller Art, auch zu Reis, Tarhonya, Makkaroni usw.

Presskohl. 3/4 Stunden

5 Kohlkoepfe werden gereinigt, halbiert, 5 Minuten in Salzwasser gekocht, mit kaltem Wasser uebergossen und ausgedrueckt. Dann werden die Strunke herausgeschnitten, die Kohlblaetter auf der Innenflaeche mit gesalzenen feinen Kraeutern (fines herbes) bestrichen, eingerollt, in eine Pfanne gelegt, duenne Speckscheiben (½ kg), die man vorher mit Einschnitten versieht, darauf gegeben, etwas Wasser oder Suppe aufgegossen und beilaeufig 10 Minuten im heissen Rohr geduenstet oder sie werden einzeln in Speckscheiben gewickelt und gebunden und im Rohr geduenstet. Man kann der Kraeuterfuelle auch Fleischhaschee beifuegen und mit Pfeffer und Paprika wuerzen.- Presskohl findet als selbstaendiges Gericht, als Beilage zu Braten und als Suppeneinlage Verwendung.

Feine Kraeuter (fines herbes): ca.	12 dkg	Tafelpilze (Champignons)
	1 dkg	Petersiliengruen
1 dkg Schalotten	4 dkg	Butter (oder 3 dkg Fett)

Kochsalat, Kohl oder Kraut mit Gemuesefuelle.

Kochsalat-, Kohl- oder Krautblaetter werden abgebrueht, hievon eine Lage in eine mit Fett ausgestrichene Kasserolle gegeben und mit folgender Fuelle belegt. Diese wird wieder (je nach der Unterlage) mit Kochsalat-, Kohl- oder Krautblaettern bedeckt, mit in Rahm verquirltem Ei und Salz uebergossen, mit Parmesan und Semmelbroeseln bestreut und gebacken, bis sich eine schoene Kruste gebildet hat.

Fuelle: Gehackte Zwiebel und Petersilie, kleingeschnittene Salzoder Essiggurken, gehackte, geduenstete Champignons oder Pilzlinge, geduenstete gruene Erbsen, Ei und Semmelbroesel.

Ueberkrustete gefuellte Eierfruechte (Melanzane).

Eierfruechte werden geschaelt, halbiert, auf der Innenseite eingeschnitten und einige Minuten in heisser Butter gebraten. Nachher werden sie ausgehoehlt. Das Ausgehoehlte wird fein gehackt, mit in Butter angeroesteten, feingehackten feinen Kraeutern (fines herbes) und etwas gesiebten Broeseln vermischt, gesalzen und gepfeffert, damit die Eierfruechte gefuellt, mit Parmesan und Broeseln bestreut, mit zerlassener Butter betropft und 8 bis 10 Minuten im Rohr ueberkrustet (gratiniert).

Gefuellte Artischockenboeden mit Hollaendischer Soss. 1 Stunde

Artischockenboeden (Konserven) 10 Konservenwasser
Tafelpilze (Champignons). . . 10 dkg Butter . . 3 dkg
Erbsenbrei (Puree): 15 dkg frische Erbsen ½ dkg Petersiliengruen
5 dkg Butter 1 Dotter

Die Artischockenboeden werden im eigenen Konservenwasser 10 Minuten geduenstet, dann belegt man sie mit blaettrig geschnittenen, in Butter geduensteten Champignons, richtet bergartig Erbsenbrei darueber an und ueberzieht sie mit Hollaendischer Soss.
Erbsenbrei: Feine frische, gruene Erbsen werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht und durchgerieben (passiert). Dann roestet man feingehackte gruene Petersilie in Butter an, gibt den Erbsenbrei hinein, gibt Salz dazu, laesst es gut verkochen und mengt vor Gebrauch 1 Dotter darunter.

Spinatpudding (Spinatdunstkoch). 1 3/4 Stunden

10 dkg Butter 6 Dotter ½ kg Spinat ½ dkg Petersiliengruen
1 dkg Butter 2 Semmeln 1/16 l saurer Rahm
1/8 l Milch zum Einweichen der Semmeln Klar von 6 Eiern
3 dkg Semmelbroesel . 5 dkg Butter 3 dkg Broesel
Butter und Broesel fuer die Form

Butter wird flaumig geruehrt, nach und nach mit Dottern, in Salzwasser gekochtem, ausgedrueckten, feingeschnittenem oder passiertem Spinat, etwas feingehackter gruener Petersilie, die man in Butter anlaufen laesst, in Milch (bezw. gewaesserter Milch) erweichten, gut ausgedrueckten und passierten Semmeln, saurem Rahm, Salz, dem steifen Schnee von Eierklar und feinen Semmelbroeseln verruehrt. Dieses Gemenge fuellt man in eine reichlich befettete und bemehlte oder mit Broeseln ausgestreute Puddingform und kocht es eine Stunde in Dampf. Den aus der Form gestuerzten Pudding bestreut man mit in Butter angeroesteten Semmelbroeseln. - Man kann den Spinatpudding auch mit gehacktem Selchfleisch oder Schinken (15 dkg) umlegt auftragen.

Gemueseauflauf. 1 3/4 Stunden

7 dkg gruene Erbsen 12 dkg Kohlsprossen 20 dkg Karfiol
10 dkg Karotten 5 dkg Champignons 2 dkg Butter
Milcheinmach (Bechamelsoss): 6 dkg Butter 6 dkg Mehl Salz
3/8 l Milch 5 Dotter Schnee von 5 Eiern
Butter fuer die Auflaufschuessel

Gruene Erbsen, Kohlsprossen, in kleine Roeschen zerteilter Karfiol und nudelig geschnittene Karotten werden in Salzwasser gekocht, blaettrig geschnittene Champignons in Butter geduenstet. Von Milch, Butter und Mehl bereitet man eine dicke Bechamelsoss, die man nach dem Erkalten mit Dottern, Salz und Schnee von Eierklar den gekochten ausgekuehlten Gemuesen und den geduensteten Champignons vermengt. Das Ganze wird in eine mit Butter bestrichene Auflaufschuessel gefuellt und im Rohr ca. 3/4 Stunden gebacken.
Milcheinmach: Das in heisse Butter geruehrte Mehl wird mit siedender Milch langsam aufgegossen, glatt verruehrt und dick verkocht.

Gemuesepudding (Gemuesedunstkoch). 2 Stunden

Milcheinmach (Bechamelsoss): 1/8 l Milch 12 dkg Mehl 6 dkg Butter
Abtrieb: 6 dkg Butter 5 Dotter
8 dkg Tafelpilze (Champignons) 4 dkg Butter 10 dkg gruene Fisolen
7 dkg gruene Erbsen 20 dkg Karfiol Klar von 5 Eiern
3 dkg Parmesan Butter und Broesel fuer die Form

Aus Milch, Butter und Mehl wird eine Milcheinmach (siehe oben) gemacht und auskuehlen gelassen. Zu flaumig geruehrter Butter mengt man 4 Dotter, die mit 1 Dotter abgeruehrte Milcheinmach, Salz, verschiedene Gemuese (wie: wuerfelig geschnittene, in Butter geduenstete Champignons, in Salzwasser gekochte, wuerfelig geschnittene gruene Fisolen, in Salzwasser gekochte gruene Erbsen, auf Roeschen zerteilten, in Salzwasser gekochten Karfiol) und den festen Schnee des Eierklars. Die Masse wird in eine ausgestrichene, ausgestaeubte Pud-

dingform gefuellt, 1 Stunde in Dunst gekocht, gestuerzt und mit geriebenem Parmesan bestreut.

Vegetarierschnitzel. 2 Stunden

4 Semmeln ¼ l Milch 30 dkg Champignons o.Pilzlinge
8 dkg Butter 12 dkg Spinat 1 Ei 1 dkg Zwiebeln
6 dkg Butter Salz und Pfeffer 1 dkg Petersiliengruen
5 dkg Semmelbroesel 2 dkg Butter (Fett)
zum Einbroeseln (panieren): 5 dkg Mehl 2 Eier etwas Milch
12 dkg Broesel ¼ kg Fett

Semmeln werden abgerindet, in Milch erweicht, ausgedrueckt, in Butter geroestet und mit wuerfelig geschnittenen, in Butter geduenstete Champignons, ausgewaschenen, roh gehackten Spinat, in Butter geroesteten, feingehackten Zwiebeln und Petersilie, Salz, Pfeffer, Ei und Semmelbroeseln verruehrt. Mit Mehl formt man Laibchen, tunkt sie in Mehl, Ei und Broesel und baeckt sie aus heissem Fett.

Pilzlingschnitzel.

½ kg Pilzlinge wird geputzt, blaettrig geschnitten und mit 3 dkg in 8 dkg Butter oder Fett angeroesteten, kleingehackten Zwiebeln und gruener Petersilie halbweich geduenstet. Hierauf macht man aus 5 dkg Fett, 1/16 l Milch, dem Saft der Pilzlinge und 10 dkg Mehl eine Milcheinmach (Bechamel), mengt die Schwaemme, Salz und 2 Eier dazu und stellt das Ganze kalt. Dann werden Laibchen, die man in Broeseln waelzt und aus heissem Fett baeckt, geformt. Sollten die Schnitzel zu weich sein, so mengt man vor dem Formen Broesel darunter.

Gemueseroellchen, Gemueselaibchen (Gemuesekroketten). 1½ Stunden

5 dkg gruene Fisolen 5 dkg Spargelspitzen 5 dkg gruene Erbsen
4 dkg Goldrueben (Karotten) 10 dkg Tafelpilze (Champignons)
3 dkg Butter
Milcheinmach (Bechamel): 1/8 l Milch 2 dkg Butter 6 dkg Mehl
2 Dotter Salz
Zum Einbroeseln (panieren): 8 dkg Mehl 2 Eierklar 1 Ei
10 dkg Semmelbroesel ¼ kg Fett

Gruene Fisolen und Goldrueben (Karotten) werden geputzt, kleinwuerfelig geschnitten, nebst gruenen Erbsen und Spargelspitzen (jedoch jedes Gemuese fuer sich) in Salzwasser weichgekocht und abgeseiht. Geputzte Champignons werden wuerfelig geschnitten, in heisse Butter gegeben und weichgeduenstet.

Hierauf bereitet man aus Milch, Butter und Mehl eine Milcheinmach (Seite 26), die man nach dem Erkalten nach und nach mit Dottern, Salz, mit den ausgekuehlten Gemuesen und Champignons verruehrt.

Aus dem Gemenge formt man auf einem mit Mehl bestreuten Brette Roellchen (Croquettes) oder Laibchen, die in Ei und Broesel getunkt und kurz vor dem Auftragen in heissem Fett gebacken werden.

Beigaben: Salat, Spinat, gemischte Gemuese u.dgl.

Kartoffelpuffer. 1 Stunde

2 kg Kartoffeln 4 Eier 2 Semmeln ½ l Milch
4 dkg Mehl 18 dkg Fett Salz

Die Kartoffeln werden geschaelt, roh in kaltes Wasser gerieben und vor dem Gebrauche durch ein Tuch gedrueckt. Die Semmeln werden in der kalten Milch eingeweicht, aufgekocht und auskuehlen gelassen. Dann verruehrt man sie mit den ausgedrueckten Kartoffeln, Eiern, Mehl und Salz, laesst in einer Stielpfanne Fett heisswerden, gibt den Teig loeffelweise hinein, drueckt ihn flach und baeckt so 3 bis 4 Kuchen (beilaeufig so gross wie die Handflaeche) auf einmal recht resch und knusperig. Wenn sie laengere Zeit stehen, verlieren sie sehr an Geschmack und Aussehen.

Haferflockenroellchen (Haferflockenlaibchen).

½ l Wasser 6 dkg Butter (4 dkg Fett) 2 dkg Petersiliengruen
2 dkg Zwiebeln 18 dkg Haferflocken (Quaker Oats) 3 dkg Fett
2 Dotter Salz Pfeffer
Zum Einbroeseln (Panieren): 8 dkg Mehl Klar von 2 Eiern 1 Ei
12 dkg Semmelbroesel ¼ kg Fett zum Backen

In kochendes Wasser gibt man Butter und die Haferflocken und laesst sie langsam unter oefteren Umruehren kochen, bis die Masse ganz dick ist. Wenn sie ausgekuehlt ist, nennt man darunter die Dotter, in Fett angeroesteto, feingehackte Zwiebeln und gruene Petersilie, Salz und etwas Pfeffer. Davon sticht man mit einen Loeffel grosse Nocken aus, die man leicht in Mehl waelzt, zu Roellchen von 2½ cm Durchmesser oder zu Laibchen formt, in Ei und Semmelbroesel tunkt und aus heissen Fett baeckt.
Verbesserung: Durch Hinzugabe von 8 dkg grobgehackten Champignons, die man mit den Zwiebeln anroesten laesst, und von geriebenen Parmesan. - Beigaben: Salate, gruene Gemuese.

Erbsen mit Schinken. 1½ Stunden

60 dkg gruene Erbsen 1 dkg Petersiliengruen 8 dkg Butter
15 dkg Schinken (gekocht) 2 dkg Mehl

Frische gruene Erbsen werden in Salzwasser, eventuell mit einen Stueckchen frischer Butter, weichgekocht. Hierauf laesst man in heisser Butter feingehackte Petersilie anlaufen, gibt die Erbsen und feingehackten Schinken hinein, staeubt mit Mehl, giesst nach dessen Anroesten mit Wasser oder Rindsuppe auf und laesst die Erbsen noch ein wenig duensten. Man kann die Erbsen ein wenig zuckern.

Schinkenblumenkohl (Schinkenkarfiol). 2 Stunden

2 Rosen Blumenkohl (Karfiol) 30 - 50 dkg Selchfleisch 3 Dotter
1/8 l Rahm 2 dkg Semmelbroesel
3 dkg Parmesan 3 dkg Butter
Butter und Broesel fuer die Auflaufschuessel

Blumenkohl wird in Salzwasser gekocht und in Roeschen zerteilt. Selchfleisch wird weichgekocht und zerhackt. - In eine mit Butter ausgestrichene und mit Broeseln bestreute Auflaufschuessel legt man abwechselnd eine Schichte Blumenkohlroeschen und eine Schichte Selchfleisch, bis die Masse aufgebraucht ist.
Rahm wird mit Dottern und etwas Salz abgesprudelt, darueber gegossen, mit geriebenen Parmesan und Semmelbroeseln bestreut, mit zerlassener Butter betropft und fuer die Dauer einer halben Stunde ins Rohr gestellt.

Gestuerztes Sauerkraut. 2 Stunden

8 dkg Speck 6 dkg Zwiebeln 1 dkg Zucker 1 Loeffel Essig
3/4 kg Sauerkraut ½ kg Kartoffel 3/4 kg Selchfleisch Salz
¼ l saurer Rahm Butter und Broesel fuer die Auflaufschuessel

In einer Kasserolle werden zunaechst kleinwuerfelig geschnittener Speck und auf diesen noch feingehackte Zwiebel gelb angeroestet. Dann gibt man gleichzeitig mit Zucker zwei- bis dreimal durchschnittenes Sauerkraut darauf, salzt es und laesst es unter oefteren Begiessen mit Wasser oder Suppe nebst einem Loeffel Essig weichdaempfen. Darnach legt man in eine befettete und mit Broeseln bestreute Auflaufschuessel eine Schichte geduensteten Sauerkrautes, darueber eine Schichte gekochter, geschaelter, in Scheiben geschnittener Kartoffeln, dann eine Schichte kleinblaettrig geschnittenen Selchfleisches, hierauf wieder Sauerkraut usw. , bis man mit einer Schichte Sauerkraut schliesst. Schliesslich wird das Kraut mit saurem Rahm uebergossen und ½ Stunde im Rohr gebacken. Kurz vor dem Auftragen wird es vorsichtig auf eine Schuessel gestuerzt oder in dieser zu Tisch gebracht.

Gansnest. 2 Stunden

1 kg Sauerkraut 25 dkg Selchfleisch 3 dkg Fett
20 dkg Kartoffeln 25 dkg Schweinsrippenfleisch (Karree)
25 dkg Jungschweinsschlegel
½ l Wasser oder Rindsuppe Speckknoedel

Sauerkraut wird mit in grosse flache Stuecke geschnittenen, rohen Selchfleisch, ebensolchem Schweinskarree, Jungschweinsschlegel und rohen, geschaelten, geriebenen Kartoffeln in Fett und Wasser oder Rindsuppe weichgedaempft.

Das gedaempfte Sauerkraut wird nestfoermig auf einer Schuessel angerichtet, die Mitte derselben mit den verschiedenen Fleischstuecken und der Rand mit in Salzwasser gekochten Speckknoedeln (Seite 5/19) belegt (garniert). Man kann auch Leberknoedel (Seite 7/27) dazu reichen.

Kohlwuerstchen. 2 Stunden

2 Kohlkoepfe Salzwasser
Fuelle: 25 dkg Schweinefleisch 15 dkg Selchfleisch
2 dkg Zwiebeln ½ dkg Petersiliengruen
3 dkg Fett 1 Ei 10 dkg Speck o. Speckschwarte
3 dkg Zwiebeln 1/8 l saurer Rahm
1/8 l Wasser oder Rindsuppe Salz Pfeffer Majoran

Die gewaschenen, vom Strunke losgeloesten Blaetter eines Kohlkopfes werden in siedendem Salzwasser abgebrueht (blanchiert), d.h. so lange drinnen gelassen, bis sie halbweich sind, abgeseiht, ausgebreitet, die starken Blattrippen flachgeklopft, mit Fleischfuelle bestrichen, zusammengerollt, in eine mit Speckscheiben belegte Kasserolle gelegt, mit feingehackten Zwiebeln bestreut, mit ein wenig Wasser oder Rindsuppe begossen und fuer die Dauer von ½ bis 3/4 Stunden ins heisse Rohr gestellt. Sobald sie Farbe haben, seiht man das Fett ab und gibt sauren Rahm dazu, den man noch verkochen laesst.

Fuelle: Gekochtes Selchfleisch und rohes Schweinefleisch oder Bratenreste werden feingewiegt und mit in Fett angeroesteten Zwiebeln und Petersilie, Ei, Salz, Pfeffer, Majoran verruehrt. Bei Verwendung von rohem Fleisch kann die Fuelle durch Zugabe einer eingeweichten, zermahlten (faschierten) Semmel oder 3 dkg geduensteten Reis ausgiebiger gemacht und das Ei erspart werden. Man kann auch Bratwurstfuelle verwenden.

Kohl im Schoepfer.

Die Blaetter von 3 bis 5 groesseren Kohlkoepfen werden abgeloest (starke Blattrippen sind flachzuklopfen) und blanchiert. Ein groesserer Suppenschoepfer wird mit einem Blatt ausgelegt, dann streicht man obige Fleischfuelle darauf, gibt wieder ein Kohlblatt daruebor und faehrt so fort, bis der Schoepfer ausgefuellt ist, und schliesst mit einem Kohlblatt. Auf die gleiche Weise macht man 10 gefuellte Schoepfer; deren Inhalt stuerzt man in eine befettete Pfanne, belegt sie mit duennen Speckscheiben, die man eingeschnitten hat, und braet sie ½ Stunde im Rohr. (Bei staerkerer Hitze muss etwas Suppe oder Wasser zugegossen werden.)

Krautwuerstchen. 2 Stunden

1½ kg Krau 1/16 l Essig Salzwasser
Fuelle: 2 dkg Zwiebeln ¼ dkg Petersiliengruen 3 dkg Fett
40 dkg Schweinefleisch (Schulter o. Schopfbraten) o. Bratenreste 1 Ei Salz
Gedaempfter Reis: 2 dkg Butter o. Fett 5 dkg Reis Zwiebeln
Salz
Sauerkraut: 5 dkg Fett 5 dkg Speck 2 dkg Zwiebeln
½ kg Sauerkraut 1/8 l Saurer Rahm 1 Prise Paprika
½ l Wasser o. Rindsuppe

Die Blaetter eines Krautkopfes werden in mit Essig geaeuertem, siedenden Salzwasser gekocht, bis sie weich sind.
Fuelle: Feingehackte Zwiebeln und Petersilie werden in heissem Fett angeroestet, mit rohem, faschierten Schweinefleisch, Salz, gedaempftem Reis und Ei vermischt. Diese Fuelle wird auf die abgebruchten Krautblaetter, die man einzeln einrollt, gestrichen.
In heissem Fett werden kleinwuerfelig geschnittener Speck und feingehackte Zwiebeln angeroestet. Dann gibt man Paprika und gewaschenes, zwei- bis dreimal geschnittenes Sauerkraut hinzu und daempft dieses unter spaeterem Zugiessen von Wasser halbweich. Die Krautwuerstchen werden nun in das Kraut gelegt, mit saurem Rahm uebergossen und 1 Stunde lang gedaempft. Statt frischen Fleisch koennen Bratenreste zur Fuelle Verwendung finden.

Gefuellte Kartoffeln. 1½ Stunden

10 Kartoffeln (1 kg)
Fuelle: ¼ kg Selchfleisch
2 dkg Zwiebeln
2 dkg Fett
1/16 l Rahm
Salz
1 dkg Petersiliengruen
1 Dotter
3/16 l Rahm

Ziemlich grosse Kartoffeln werden geschaelt und, nachdem man von jedem ein Segment als Deckel abgeschnitten hat, ausgehoehlt, blanchiert, gefuellt, eventuell mit den abgeschnittenen Deckeln wieder bedeckt, in eine Pfanne gegeben, mit Rahm uebergossen und beilaeufig fuer ½ Stunde ins Rohr gegeben.
Fuelle: Gekochtes, gehacktes Selchfleisch wird mit in Fett angeroesteten Zwiebeln und Petersilie, Rahm, Dotter und, wenn noetig, noch mit Salz vermischt.

Gefuellte Kohlrabi. 1½ Stunden

10 Kohlrabi
Salzwasser
Fuelle: 3 dkg Fett
1 Ei
Pfeffer
1 dkg Zwiebeln
Salz
3 dkg Tafelpilze (Champignons)
¼ dkg Petersiliengruen
30 dkg Bratenreste
Buttersoss: 3 dkg Butter
Salz
Kohlrabi-Abfaelle
2 dkg Mehl
Pfeffer
½ l Wasser o.Rindsuppe
1 dkg Petersiliengruen

Kohlrabi werden geschaelt und gewaschen. Dann schneidet man von jedem eine spaeter als Deckel zu verwendende Kappe ab, hoehlt die Kohlrabi mit einem Kartoffelaushoehler aus, kocht sie in Salzwasser samt den Kappen halbweich, fuellt sie mit nachstehender Fleischfuelle, bedeckt sie mit den abgeschnittenen Kappen, stellt sie dicht nebeneinander in eine flache Kasserolle und daempft sie nach Uebergiessen mit einer Buttersoss noch ¼ bis ½ Stunde.
Fuelle: Feingehackte Zwiebeln laesst man in Fett anlaufen, fuegt Petersiliengruen und feingewiegte Champignons hinzu und gibt dies nach dem Anroesten zu feingewiegtem Fleisch. Dann mengt man noch Ei, Salz und Pfeffer hinein. Statt Bratenresten verwendet man auch rohes Fleisch, am besten Schweinefleisch (Schopfbraten), allenfalls auch eine Semmel. (Bei Verwendung rohen Fleisches kann das Ei weg-bleiben.) Es macht die Fuelle ausgiebiger und auch schmeckhafter, wenn man das Ausgehoehlte der Kohlrabi kocht und passiert zur Fleischfuelle gibt.
Buttersoss: In einer lichten Einmach laesst man Petersiliengruen anroesten, gibt die gekochten, durchgetriebenen (passierten) Kohlrabiabfaelle, bezw. das Ausgehoehlte und die zarten, gekochten, feingewiegten (passierten) oder gehackten Kohlrabiblaetter hinzu, giesst mit dem Gemuesewasser oder Rindsuppe auf, salzt und pfeffert und laesst die Einmach gut verkochen.

Gefuellte Paradiesaepfel. 1 Stunde

10 Paradiesaepfel (3/4 kg)
Fuelle: 25 dkg Bratenreste
¼ dkg Petersiliengruen
3 dkg Tafelpilze (Champignons)
2 dkg Broesel
1 dkg Zwiebeln
1 Ei
3 dkg Butter
3 dkg Butter (Fett)
Salz, Pfeffer
3 dkg Parmesan,

Paradiesaepfel werden ausgehoehlt, nachdem man den Boden (samt dem Stengel) abgeschnitten hat.

Fleischreste werden feingewiegt (faschiert), mit in Butter oder Fett angeroesteten, feingehackten Zwiebeln, Petersiliengruen und feingeschnittenen Champignons, Ei, Salz und Pfeffer vermischt. Dieses Gemenge wird in die Paradiesaepfel gefuellt, die man in eine befettete Pfanne stellt, mit geriebenem Parmesan und Broeseln bestreut, mit geschmolzener Butter betropft und 10 Minuten lang in ein heisses Rohr gibt. (Statt der Fleischfuelle kann auch gedaempfter Paradiesapfelreis (siehe "Reis") verwendet werden.)

Gefuellte Gurken, Calabazitas (kleine junge Kuerbisse), Melanzane.

3 grosse Gurken (bezw. Calabazitas o. Melanzane)

Fuelle:	2 dkg Zwiebeln	½ dkg Petersiliengruen	3 dkg Fett
	1 Ei	30 dkg Schweinefleisch	o. Bratenreste
Soss:	4 dkg Butter	3 dkg Mehl	½ dkg Zwiebeln
	1/8 l Rahm	½ dkg Petersiliengruen	Salz, Paprika
	1 Bueschel Dillkraut (3 dkg)	1 bis 2 Esloeffel Essig	

Von frischen gruenen Gurken werden die Enden abgeschnitten, die Gurken ausgehohlt, geschaelt, gewaschen und hierauf gefuellt.
Fuelle: Feingewiegtes Schweinefleisch oder Bratenreste werden mit in Fett angeroesteten Zwiebeln und Petersiliengruen, Ei, Salz und Pfeffer verruehrt.
Soss: In einer lichten Einmach laesst man Zwiebeln und feingehackte Petersilie anroesten, gibt dann feingehacktes Dillkraut hinein, giesst mit Wasser oder Rindsuppe auf, fuegt Salz, Paprika, Essig und Rahm dazu und laesst die Soss verkochen.

In dieser Soss werden nun die gefuellten Gurken so lange gedaempft, bis sie weich werden. Statt frischer Gurken verwendet man auch Salzgurken, die man aushoehlt, 2 bis 3 Stunden auswaessert, dann schaelt und vor dem Fuellen gut abtropfen laesst.

Calabazitas und Melanzane werden ebenso zubereitet.

Gefuellte Paprikaschoten.

2 Stunden

10 Paprikaschoten

Fuelle:	1 dkg Zwiebeln	½ dkg Petersiliengruen	3 dkg Fett
	1 Ei Salz	40 dkg Schweinefleisch (Schulter)	
Gedaempfter Reis:	8 dkg Reis	2 dkg Fett	Wasser Salz
	(Zubereitung siehe "Reis")		

Paradiesaepfelsoss

Von den Schoten gruener Paprika schneidet man die Deckel beim Stiel ab und hoehlt erstere ganz aus. Dann uebergiesst man sie mit kochendem Wasser, laesst sie 10 Minuten stehen und legt sie dann eventuell fuer ½ Stunde in kaltes Wasser. Einstweilen roestet man feingehackte Zwiebeln und Petersilie in Fett an, gibt rohes, feingehacktes oder faschiertes Schweinefleisch oder solche Bratenreste, Ei, Salz und gedaempften Reis dazu, verruehrt diese Masse gut, fuellt sie in die Paprikaschoten und gibt die Deckel darauf. Die gefuellten Schoten werden nun in eine Kasserolle gelegt, mit Paradiesaepfelsoss uebergossen und 1 Stunde zugedeckt geduenstet.

Paradiesaepfelsoss auf Wiener Art: 1 kg Paradiesaepfel werden geputzt, gewaschen, in die Haelfte gebrochen und auf in 2 dkg Fett angeroesteten, feingehackten Zwiebeln und Petersilie mit etwas Wasser weichgeduenstet und passiert. Dies wird in eine lichte Einbrenn oder Einmach (je 4 dkg Fett und Mehl) gemischt, mit Wasser oder Rindsuppe aufgegossen und 1/16 l Rotwein, Salz, Zucker und Zitronensaft nach Geschmack dazugegeben. Man laesst die Soss eine Weile kochen.

Gebackene Pilzlinge, gebackene Tafelpilze (Champignons). 1 Stunde

80 dkg Pilzlinge o. Champignons 5 dkg Mehl 2 Eier
15 dkg Broesel ¼ kg Fett Salz

Die Stiele und Koepfe der Schwaemme werden geputzt, in dickere Scheiben geschnitten, gesalzen, in Mehl, Ei und Broeseln eingebroeselt (paniert) und in heissem Fett gebacken. Zum Backen nimmt man eine hohe Pfanne, da die Schwaemme schwimmen sollen.
Verzierung: Gebackene Petersilie. (Gewaschenes abgetropftes Petersiliengruen wird in heissem Fett knusperig gebacken und dann gesalzen.)
Beigaben: Spinat, Kochsalat, gruene Erbsen, Salate; Sauce tartare, Paradeissoss u.a.

Pilzlinge mit Ei, Tafelpilze (Champignons)mit Ei. 1 Stunde

1 kg Pilzlinge o. Champignons 10 dkg Butter 1 dkg Zwiebeln
1 dkg Petersiliengruen Spiegeleier Salz

Feingehackte Zwiebeln und Petersilie laesst man in Butter anlaufen, gibt geputzte, gewaschene, blaettrig geschnittene Pilzlinge dazu, duenstet sie im eigenen Saft weich und salzt sie. Dann werden sie auf einer Schuessel angerichtet und mit Spiegeleiern, kernweichen oder poschierten Eiern belegt.
Man kann sowohl die Pilzlinge als auch die Champignons ein wenig mit Mehl staeuben. Haeufig gibt man ausserdem etwas Rahm und Zitronensaft zu geduensteten Schwaemmen.

Tafelpilz-Dunstkoch (Champignonpudding.) 1 3/4 Stunden

¼ kg Champignons 5 dkg Butter ½ dkg Zwiebeln
1 dkg Petersiliengruen
Abtrieb: 8 dkg Butter 5-6 Dotter 1/8 l Rahm
5 dkg Mehl Salz Klar von 5 - 6 Eiern
Zum Bestreuen: 5 dkg Butter 3 dkg Broesel
Butter und Broesel fuer die Form

Feingehackte Zwiebeln werden in Butter anlaufen gelassen, hierauf feingewiegte gruene Petersilie und kleinwuerfelig geschnittene Champignons mitgeduenstet. - In flaumig geruehrte Butter mengt man Dotter, Mehl, Rahm, Salz, die wuerfelig geschnittenen, in Butter geduensteten Champignons und den festen Schnee des Eierklars. Man fuellt die Masse in eine reichlich befettete, mit Broeseln ausgestreute Puddingform und kocht sie 3/4 Stunden in Dunst. Den aus der Form gestuerzten Pudding bestreut man mit in Butter angeroesteten Semmelbroeseln.
Dieselbe Zubereitungsweise eignet sich auch fuer Herrenpilze.

* * *

Liptauer - Kaese. ½ Stunde

¼ kg Brimsen ¼ kg Butter Paprika Schnittlauch
Kuemmel ½ dkg Kapern 1 Sardelle 1 Kaffeeloeffel Senf

Passierter Brimsen wird mit flaumig geruehrter Butter, Paprika, feingeschnittenem Schnittlauch, gehacktem Kuemmel, feingehackten Kapern, Senf und der passierten geputzten Sardelle gut verruehrt.
Zur Verbesserung kann man auch eine feingehackte Sardine dazugeben. Milder und wesentlich besser ist der Liptauer, wenn doppelt soviel Butter wie Brimsen genommen wird. Statt Schnittlauch kann auch ein Stueckchen feingehackter Zwiebel Verwendung finden.

Kaese-Roestschnitten. 1 Stunde

25 dkg Reibkaese (Parmesan o.andere Hartkaese) 10 dkg Butter
2 Dotter Paprika 1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz 40 Weissbrotscheiben

Vorangefuehrte Materialien werden gut verruehrt und ziemlich scharf mit Paprika gewuerzt. Mit dieser Masse bestreicht man die Weissbrotscheiben, die man auf einen Drahtrost setzt, im Rohr hell baeckt und heiss serviert, und zwar entweder ohne Beigabe oder mit Radieschen als Kaese- oder Vorspeise oder sonst zu kraeftiger Suppe als Einlage.

Chester - Kaeseschnitten. Kleine runde, in Butter geroestete Weissbrotschnitten werden mit einer duennen Scheibe Kaese (Chesterkaese, Schweizer Emmentalerkaese o.dgl.) belegt, bezw. besser, mit geriebenem, mit Bier angefeuchteten Kaese, der mit Cayennepfeffer, Salz und Muskatnuss gewuerzt wurde, behaeufelt und kurz vor dem Auftragen (auf sehr heisser Schuessel) rasch im Rohr geroestet.

Gebackener Camembert. 20 Minuten

Camembert Fett zum Ausbacken Backteig ((siehe Mehlspeisen)

1 cm dicke Camembertscheiben oder -schnitten werden von jedem Belag oder Schimmel befreit, in Backteig, der mit Milch, Wein oder Bier angeruehrt werden kann, eingetaucht und in Fett gebacken.

Kaesestangerl aus Kaesemuerbteig. 3/4 Stunden

6 dkg Parmesan 7 dkg Butter 10 dkg Mehl Salz
2-3 Essloeffel saurer Rahm 1 Dotter
2 dkg Parmesan zum Bestreuen

Geriebener Parmesan wird mit Butter, Mehl, Salz und Rahm zu einem Teig geknetet, den man gut messerrueckendick auswalkt und in 1½ cm breite, 7 bis 8 cm lange Streifen schneidet oder radelt. Diese werden mit Dotter bestrichen, mit Parmesan bestreut und im Rohr hell gebacken. Statt mit Parmesan koennen die Stangerl auch mit grobem Salz und Kuemmel bestreut werden.

Kaesestangerl aus Butterteig (Kaesestroh).

Blaetterteig (siehe Mehlspeisen) 10 dkg Emmentaler Salz
Paprika 2 bis 3 Loeffel Obers

Blaetterteig wird 3 mm dick zu einem Rechteck ausgerollt. Auf die eine Haelfte des Teiges streicht man folgende Fuelle, legt die zweite Haelfte darueber und rollt nun den gefuellten Blaetterteig nochmals etwas aus, damit sich die Fuelle gut mit dem Teig bindet. Hierauf schneidet man aus dem Teig 1 cm breite und 12 cm lange Stangerl, die man, drei- bis viermal um ihre Achse gedreht, auf das Blech legt und bei guter Hitze baeckt. Ist die Kaesefuelle hellbraun gefaerbt, so ist das Gebaeck fertig.

Kaesekeks (Cakes).

Brot oder Salzkeks (Bussycakes) Butter Salz Pfeffer
Kaese (Gorgonzola, Stracchino, Roquefort usw.) Paprika

Kaese wird mit Butter passiert, gewuerzt und zwischen zwei Salzkeks oder zwei Schwarzbrotscheiben, Pumpernickel, Simonsbrot, Grahambrot, Schrotbrot o.dgl., oder zwischen zwei Scheiben von weissem, nicht ganz frischen Sandwichbrot gestrichen. Die Schnitten werden leicht beschwert, damit sie durchziehen und gerade und flach bleiben und eventuell in kleinere Schnitten geteilt.

Parmesandunstkoch (Parmesanpudding). 1½ Stunden

12 dkg Butter 6 Dotter 8 dkg Parmesan ¼ l saurer Rahm
15 dkg Mehl Salz Klar von 6 Eiern
Garnierung: 10 dkg Schinken 15 dkg Fisolen

Butter wird flaumig geruehrt, mit Dottern, geriebenem Parmesan, Mehl, saurem Rahm, etwas Salz und dem steifen Schnee von Eierklar

vermischt. Dieses Gemenge wird in eine befettete und bemehlte Dunstkochform gefuellt und 3/4 Stunden in Dampf gekocht. - Nach dem Stuerzen umgibt man das Dunstkoch mit einem Kranze feingehackten Schinkens und in Salzwasser gekochter gruener Fisolen oder Gruener Erbsen.

Topfenkartoffeln mit Speck. 1½ Stunden

1½ kg Kartoffeln 35 dkg Topfen 15 dkg Speck Salz

Kartoffeln werden gekocht, geschaelt und blaettrig geschnitten. In eine mit Butter bestrichene und mit Broeseln bestreute Auflaufschuessel gibt man eine Lage Kartoffel, bestreut sie mit durchgeriebenem Topfen und geroesteten Speckwuerfeln, salzt, setzt dies fort, bis die Kartoffeln zu Ende sind, uebergiesst das Ganze zum Schluss mit dem zerlassenen Speck und stellt es fuer ¼ Stunde in das heisse Rohr.

Brimsenkartoffeln. Statt des Speckes nimmt man Butter, zerlaesst sie, gibt Brimsenkaese hinein und vermischt das Ganze mit den gekochten, geschaelten, sodann blaettrig geschnittenen Kartoffeln.

Topfenkaese (Quark).

Saure Milch wird an einen warmen Orte aufgestellt und mit siedendem Wasser uebergossen. Die hieraus entstehende Topfenmasse gibt man in ein Passiertuch und laesst das darin noch enthaltene Wasser ueber Nacht an einem kuehlen Orte gut abtropfen. Der zurueckbleibende Topfen muss ausgepresst und gut abgearbeitet werden, bis er eine lockere Masse bildet, die man salzt und durch Beimengung von suessem oder sauren Rahm weicher und geschmeidiger macht.

Nach Geschmack kann man den Topfenkaese mit Kuemmel, feingeschabten Zwiebeln, Senfblaettern und Petersiliengruen, Schnittlauch oder mit anderen feingehackten Wuerzkraeutern wuerzen.

Topfenkaese gibt mit oder ohne Butter einen beliebten Brotaufstrich, der mit nudelig geschnittenen Haeuptelsalat (Voegerlsalat oder Brunnenkressesalat) serviert wird.

* * * *

Hascheepfannkuchen (Hackfleisch - Eiergericht). 1½ Stunden

Fuelle: ¼ kg Bratenreste 5 dkg Fett 2 dkg Zwiebeln 2 Eier
1 dkg Petersiliengruen Salz und Pfeffer
Pfannkuchen (Fritatten, Seite 4/13)
2 Eier 8 dkg Broesel ¼ kg Fett

Bratenreste werden feingehackt, mit in Fett angeroesteten Zwiebeln und Petersilie vermengt, gesalzen, gepfeffert und nach dem Auskuehlen mit 2 Eiern verruehrt. Mit diesem Hackfleisch werden Pfannkuchen (Fritatten) bestrichen, eingerollt, in schiefe Stuecke geteilt, die man in Ei und Broesel tunkt und in heissem Fett baeckt. Beigabe: Spinat oder gruener Salat.

Wildhaschee (Wild - Hackfleisch). 1 Stunde

1 kg Wildfleischreste 2 dkg Zwiebeln 6 dkg Fett 1/8 l Rahm
10 Spiegeleier 1 dkg Kapern Salz Pfeffer

Gebratene Wildfleischreste werden gehackt (faschiert), mit feingehackten, in Fett angeroesteten Zwiebeln, Rahm, feingeschnittenen Kapern, Salz und Pfeffer vermengt und aufgekocht. Das Hackfleisch wird mit Spiegeleiern oder auch mit Roestschnitten (in Butter oder Fett knusprig geroestete 1 cm dicke Scheiben von Semmeln oder Sandwichwecken) aufgetragen.

Kalbfleischhaschee (Kalbs - Hackfleisch). 1 Stunde

1 kg Kalbsbratenreste 4 Semmeln ¼ l Milch 5 dkg Zwiebeln
12 dkg Tafelpilze 1 dkg Petersiliengruen 3 dkg Butter
3 Dotter 10 Spiegeleier Salz und Pfeffer

Kalbsbratenreste und abgerindete, in Milch geweichte, leicht ausgedrueckte Semeln werden gehackt (faschiert). Zwiebel und Petersilie werden angeroestet, die feingehackten Tafelpilze darin geduenstet, mit Eidottern, Salz und Pfeffer gut vermengt, das Hackfleisch dazugegeben, aufgekocht und mit Spiegeleiern oder auch mit Roestschnitten (siehe oben) angerichtet.

* * *

Schinkenkipfel (aus Kartoffelteig bereitet). 1½ Stunden

Kartoffelteig: 10 dkg Butter 10 dkg Mehl 15 dkg Kartoffeln
¼ kg Selchfleisch Klar von 1 Ei

Butter, Mehl, gekochte, durchgetriebene (passierte) ausgekuehlte Kartoffeln und etwas Salz mangt man auf dem Brett zu einem Teig, den man ½ Stunde auf dem Eis rasten laesst, dann auswalkt und in viereckige Stuecke von 12 cm Kantenlaenge schneidet. In die Mitte eines jeden Viereckes gibt man gekochtes, gehacktes Selchfleisch, formt Kipfel, gibt sie aufs Blech, bestreicht sie mit Eierklar und baeckt sie. - Man kann die Kipfel auch mit Salz und Kuemmel bestreuen.

Schinkenkipfel (aus Hefeteig bereitet). 2½ Stunden

18 dkg Butter 25 dkg Mehl 3 Dotter 2 dkg Germ
2-3 Loeffel Milch ¼ kg Selchfleisch Klar von 1 Ei

Butter wird mit Mehl auf dem Brett abgebroeselt, dann macht man mit etwas Salz, Dottern und der mit kalter Milch verruehrten Hefe einen Teig, den man auf dem Brett 1 Stunde rasten laesst, dann auswalkt und in viereckige Stuecke von 12 cm Kantenlaenge schneidet. In die Mitte eines jeden Stueckes gibt man gekochtes, gehacktes Selchfleisch, formt Kipfel, gibt diese auf ein bestrichenes, bestaeubtes Blech, laesst sie aufgehen, bestreicht sie mit Eierklar und baeckt sie.

Schinkenkrapfen (mit Rahm bereitet). 3 Stunden

Teig: 3½ dkg Butter 3 Dotter 1 Ei ¼ kg Mehl
15 dkg Kartoffeln 6 Essloeffel Rahm Salz
Dampfel: 2 dkg Germ 2 Essloeffel Milch
6 dkg Schinken (o.Selchfleisch,gekocht) ½ kg Fett 4 dkg Parmesan

Butter wird mit Dottern geruehrt, dann gibt man das Ei, gekochte, passierte Kartoffeln, Mehl, Rahm, Salz und eine Gaerprobe aus Hefe (Dampfel) dazu. Man schlaegt den Teig gut ab, laesst ihn zugedeckt an einem warmen Orte aufgehen, gibt ihn sodann aufs Brett, walkt ihn kleinfingerdick aus und sticht mit dem Krapfenstecher runde Teigscheiben aus. Je eine Teigscheibe wird in der Mitte mit feingehacktem Schinken oder Selchfleisch belegt und mit einer zweiten Teigscheibe, die man mit der Hand am Rande leicht niederdrueckt, ueberdeckt. Aus diesen beiden uebereinanderliegenden Teigscheiben sticht man mit einem etwas kleineren Krapfenstecher die eigentlichen Krapfen aus, legt sie umgekehrt auf ein bemehltes Brett, ueberdeckt sie mit einem erwaermten Tuch und laesst sie nochmals aufgehen.

Die Krapfen werden so in heisses Fett gelegt, dass die waehrend des Aufgehens nach oben gekehrte Seite zuerst in das Fett kommt. Sie werden anfangs im zugedeckten Gefaesse gebacken und, wenn sie auf einer Seite braun sind, umgekehrt auf der zweiten Seite im offenen Gefaess braungebacken und auf Filterpapier abtropfen gelassen. -Die Krapfen werden, mit Parmesan bestreut, aufgetragen.

Schinkenfleckerl. 2½ Stunden

Nudelteig: 20 dkg Mehl 1 Ei Salz Wasser
10 dkg Butter 3 Dotter 1 Ei ¼ kg Selchfleisch
¼ l saurer Rahm Klar von 3 Eiern

Fleckerl aus Nudelteig (Seite 3/8) werden 5 - 10 Minuten in Salzwasser gekocht, abgeseiht und abgeschreckt.

Flaumig geruehrte Butter wird mit Dottern, Ei, Salz, gekochtem, feingehackten Selchfleisch, saurem Rahm, den gekochten Fleckerln und dem Schnee von Eiern vermischt. Das Gemenge wird in eine befettete und mit Broeseln bestreute Auflaufschuessel gefuellt und 3/4 Stunden im Rohr gebacken.

Gebackener Fleischstrudel. Aus 25 dkg Mehl, 1 dkg Fett, Salz und lauwarmem Wasser wird ein Strudelteig gemacht, den man zur Haelfte mit folgender Fuelle bestreut. Der unbestrichene Teil wird mit 3 dkg zerlassenem Fett bepinselt, der Strudel, von der Fuelle ausgehend, eingerollt und auf einem befetteten Blech gebacken.

Fuelle: 60 dkg gekochtes Rindfleisch (Bratenresto oder Wurst) werden zerhackt (faschiert), mit 1 Ei, in 3 dkg Fett geroesteten, feingehackten Zwiebeln und Petersilie, einer dicken, mit etwas Wasser oder Suppe vergossenen Einbrenn aus 2 dkg Fett und 2 dkg Mehl, Salz und Paprika vermischt.
Beigabe: Spinat, Kohl, geduenstetes Kraut oder Salate.

Wildbret auf Kartaeuser Art (Wild - Chartreuse). 2½ Stunden

1 Hasenruecken 2 Hasenlaeufe 10 dkg Speck 4 dkg Mehl
5 dkg Fett ½ Kaffeeloeffel Madeirawein
Zum Auslegen: 8 dkg gelbe Rueben 8 dkg Petersilienwurzel
2 Koepfe Kohl
Fuelle: 2 dkg Butter 1/16 l Milch 1 Dotter Wildfleischabfaelle

Hasenruecken und - laeufe werden abgehaeutet, die Knochen ausgeloest, das Fleisch in 3 bis 4 cm grosse Wuerfel geschnitten; diese werden gespickt, gesalzen, gepfeffert, in Mehl getaucht und in heissem Fett unter Zusatz von Wasser oder Suppe und Madeirawein weichgeduenstet. Indessen legt man eine mit Butter ausgestrichene Kuppelform mit gekochten Rueben- und Petersilienscheiben aus, streicht folgende Fuelle kleinfingerhoch darueber und fuellt sie mit den in abgebruchten (blanchierten) Kohlblaettern gewickelten, geduensteten Fleischwuerfeln. Der uebrige Raum der Form wird mit abgebruchten Kohlblaettern bedeckt und das Ganze eine Stunde im Dunst gekocht.
Fuelle: Flaumig geruehrte Butter wird mit zerhackten (faschierten) Abfaellen von Wildfleisch, Salz, Muskatnuss, Milch, Dotter und Pfeffer vermengt.

Leberkaese. 2½ Stunden

70 dkg Schweinsleber 3 dkg Zwiebeln ½ dkg Petersiliengruen
25 dkg Pateestenspeck 1 dkg Schalotten 40 dkg Pastetenspeck
8 dkg Champignons 1 Prise Muskatnuss Salz Pfeffer

Ein Gemenge aus zerhackter (faschierter) Schweinsleber und faschiertem Pastetenspeck wird passiert und flaumig geruehrt, Zwiebeln, Schalotten, ein wenig Petersiliengruen und Champignons werden feingehackt und mit dem oben genannten Gemenge verruehrt, das man mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss wuerzt. - Die so zubereitete Mischung wird in eine allseitig mit Speckscheiben ausgelegte Pastetenform oder Bischofsbrotform gefuellt, mit duennen Speckscheiben bedeckt und in maessig heisser Roehre 1 Stunde gebacken. (Die zum Auslegen bestimmten Speckscheiben werden parallel zur Schwarte geschnitten und die oberste duenne gesalzene Speckschichte entfernt, weil sie sich in der Hitze einrollen wuerde.

Leberdunstkoch (von geroesteter Leber).

30 dkg dickblaettrig geschnittene Kalbsleber laesst man in 5 dkg Fett mit feingehackter Zwiebel und Petersilie roesten, staeubt dann mit 3 dkg Mehl, giesst nach dessen Anroesten mit 1/8 l Suppe oder Wasser auf, laesst es aufkochen, faschiert und passiert die

Masse. Ausgekuehlt, mengt man sie zu einem Abtrieb von 10 dkg Butter, 4 Dottern, Salz, Pfeffer, Majoran und mengt zum Schluss den festen Schnee von 4 Eierklaren dazu. Sollte die Masse zu weich sein, so kann man etwas Broesel dazugeben. Das Gemenge wird in einer bestrichenen, bestaeubten Form 1 Stunde in Dunst gekocht.

Beigabe: Gabelkraut oder Sauerkraut.

Gansleberpastete (Strassburger Gansleberpastete). $3\frac{1}{2}$ Stunden

1 grosse Gansleber (1 kg)	2 Trueffeln	1 Dotter
1 Essloeffel Oel	Salz	1 Essloeffel Rum
30 dkg Pastetenspeck	Pastetengewuerz	Worcestershiresoss

Eine Gansleber wird entweder auf der hoeheren Haelfte mit Trueffeln gespickt und fuer die Dauer von 1 bis 2 Stunden in ein Gemenge von Dotter, Worcestershiresoss, Oel, Rum, Salz und Pastetengewuerz gelegt oder es werden aus ihr Wuerfel geschnitten und diese ebenso behandelt.

Fuelle: Der Abfall beim Zurichten der Gansleber wird passiert und mit Worcestershiresoss, Pastetengewuerz und Salz zu einer Fuelle verruehrt. Ein Pastetentiegel wird mit Speckscheiben ausgelegt. Dann fuellt man in den Tiegel zunaechst die Haelfte der Fuelle, dann die Gansleber und schliesslich den Rest der Fuelle, den man noch mit einer Speckscheibe ueberdeckt.

Der Pastetentiegel wird mit dem Deckel bedeckt und mit einem Papierstreifen verklebt. Die Pastete wird 3 Stunden in Dampf gekocht, der Tiegel geoeffnet, die an der Oberflaeche sich bildende Fluessigkeit abgegossen, zerlassenes Schweinefett daraufgegeben, dass die Pastete vollkommen bedeckt ist, und darnach an einem kalten Ort aufbewahrt.

Schinkenpastete (warm). 2 Stunden

8 dkg Butter	6 Dotter	$\frac{1}{4}$ kg Selchfleisch (Schinken)	Salz
1/8 l Rahm	2 Dotter	2 dl Rahm	1 Ei

Fritatten (Backteigkuchen, Seite 4/13)

Es werden 5 bis 6 Fritatten gebacken.

Fuelle: Butter wird flaumig geruehrt, mit Dottern, feingehacktem, gekochten Selchfleisch, saurem Rahm und Salz vermengt.

In eine befettete und mit Broeseln bestreute Auflaufschuessel wird abwechselnd eine Fritatte, dann eine Schichte Schinkenfuelle eingelegt. Den Abschluss soll eine Fritatte bilden. Die so hergerichtete Pastete wird mit einem Gemenge aus saurem Rahm, Dottern und Ei uebergossen und 3/4 Stunden im Rohr gebacken.

Spaghetti - Sturzpastetchen. 2 Stunden

25 dkg Spaghetti	5 dkg gekochte Rindszunge		
Abtrieb: 5 dkg Butter	3 Dotter	1/16 l Rahm	3 dkg Parmesan
5 dkg Zunge (Schinken)		Klar von 3 Eiern	

Spaghetti werden in Salzwasser nicht zu weich gekocht. In kleine, gut mit Butter bestrichene Sturzpastetenformen (Timbaleformen) legt man auf den Boden ein wuerfelig geschnittenes Stueck gekochter Rindszunge, legt den Boden und die Seitenwaende der Formen mit den Spaghetti aus. Hierauf fuellt man folgende Masse ein und kocht die Pasteten 3/4 Stunden in Dunst. Kurz vor dem Auftragen werden sie gestuerzt.

Fuelle: Zu flaumig geruehrter Butter mengt man nach und nach Dotter, feingehackte Zunge oder Schinken, geriebenen Parmesan, Salz, Rahm und zuletzt den festen Schnee der Eierklare.

Weisses Ragout (Weisses Mischgericht). 2½ Stunden

1 Suppenhuhn 30 dkg Kalbfleisch (Schulter) 7 dkg gelbe Ruebe
3 dkg Zwiebel 6 dkg Petersilienwurzel 6 Pfefferkoerner
6 dkg Selleriewurzel (Zeller)
Einmach: 10 dkg Butter 8 dkg Mehl Kalbfleischsud 2 Dotter
1/8 kg Champignons 5 dkg Butter 2 dkg Fett f.d.Huehnerleber
1 kleine Rose Blumenkohl (Karfiol, ca. 30 dkg)

Ein Huhn und Kalbfleisch werden mit blaettrig geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln und Pfefferkoerner in Salzwasser weichgekocht. Das von den Knochen geloeste, kleinwuerfelig geschnittene Huehnerfleisch, ebensolches Kalbfleisch und die in Fett gebratene, wuerfelig geschnittene Huehnerleber werden in eine lichte Einmach gemengt, die man mit dem Fleischsud aufgiesst, mit Salz, Pfeffer, einigen Tropfen englischer Soss (Worcestershiresoss) und Zitronensaft wuerzt, gut verkochen laesst und zuletzt mit Dottern bindet (legiert). Ferner gibt man wuerfelig geschnittene, in Butter geduenstete Champignons und in Salzwasser gekochte Blumenkohlroeschen in das Ragout.- Statt Huehnerfleisch kann auch nur Kalbfleisch genommen werden.

Briesragout (Bries - Mischgericht). 1 Stunde

1½ kg Kalbsbries 6 dkg gelbe Ruben 6 dkg Petersilienwurzel
3 dkg Selleriewurzel
Einmach: 8 dkg Butter 6 dkg Mehl 2 Dotter ½ Zitrone
3 dkg Parmesan 10 dkg Champignons 3 dkg Butter
2 dkg Trueffeln 8 Huehnerlebern 6 dkg Fett

Das Bries wird abgebrueht (blanchiert), gebraten, das Fleisch in Salzwasser mit Wurzelwerk gekocht und beides wuerfelig geschnitten. Eine lichte Einmach wird mit dem Sud aufgegossen, mit Dottern gebunden, mit Zitronensaft, englischer Soss und Pfeffer gewuerzt und mit geriebenem Parmesan, wuerfelig geschnittenen, in Butter geduenstoten Champignons, wuerfelig geschnittenen Trueffeln, in Fett gebratenen, gesalzenen Huehnerlebern und dem Bries vermengt.

Krebsenragout (Mischgericht von Krebsen). 2½ Stunden

25 Krebse 1 dkg Kuemmel 2 dkg Petersiliengruen
4 dkg Mehl 1 Essloeffel Kognak 1 kg Kalbsbries 5 dkg Fett
1 Trueffel 10 dkg Champignons 4 dkg Butter 1 Dotter
1/16 l Obers
Krebsbutter: 15 dkg Butter 1 dkg Zwiebeln ½ dkg Petersiliengruen
Krebsschalen Wasser oder Rindsuppe

Die Krebse werden in Salzwasser mit Kuemmel und Petersilie gekocht und ausgeloest. Der Darm ist zu entfernen. Dann werden die Schalen und die Abfaelle der Krebse mit Butter im Moerser gestossen, mit Zwiebeln und Petersilie angeroestet, mit Wasser oder Rindsuppe aufgegossen, aufgekocht, kaltgestellt und die oben schwimmende Krebsbutter abgeschoepft. Dann seiht man das Wasser ab, gibt ein Stueck Krebsbutter zu den zurueckgebliebenen Schalen, staeubt mit Mehl, laesst es anroesten, giesst mit Wasser oder Suppe auf, gibt Salz, Cayennepfeffer und Kognak hinein, laesst es aufkochen, reibt es durch ein Sieb (passiert es), gibt das Krebsfleisch, ueberbrueht es (blanchiertes), gebratenes, wuerfelig geschnittenes Kalbsbries, gehackte Trueffeln, wuerfelig geschnittene, in Butter geduenstete Champignons dazu, bindet (legiert) es zum Schluss mit Dotter und Obers und gibt die uebrige heisse Krebsbutter darueber.

Rebhuehnerragout Mischgericht von Rebhuehnern). 2 Stunden

5 Rebhuehner 15 dkg Speck 6 dkg Petersilienwurzel 6 dkg Mehl
4 dkg Zwiebeln 8 dkg Speck 4 dkg Selleriewurzel 5 dkg Butter
1/16 l Rotwein 4 dkg Fett 6 dkg gelbe Ruben ½ Trueffel
75 dkg Kalbsbries 4 dkg Paradiesaepfelmark
10 dkg Champignons je 6 Pfeffer- und Neugewuerzkoerner

Rebhuehner werden geputzt, ausgenommen, gesalzen, gepfeffert, hergerichtet, mit Speckscheiben belegt, mit Spagat gebunden und auf angeroestetem Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewuerz und Speckabfaellen im Rohre weichgebraten. Dann wird das Wurzelwerk mit Mehl bestaeubt und, wenn dieses angeroestet ist, mit Rindsuppe oder Wasser und Rotwein aufgegossen. Diese Soss wird mit Paradiesaepfelmark vermischt, gut verkocht und durchgeseiht.

Das Fleisch der Rebhuehner wird von den Knochen geloest, in kleine Wuerfel geschnitten und in die Soss gelegt. In diese mengt man ausserdem noch ueberbruehtes (blanchiertes), gebratenes, kleinwuerfelig geschnittenes Kalbsbries, blaettrig geschnittene, in Butter geduenstete Champignons, Trueffeln und Fuellnockerl (Farcenockerl, siehe "Nockerl ").

<u>Schoepsenragout (Schoepsen - Mischgericht).</u> 3 Stunden

2 kg Schoepsenschulter	10 dkg Fett	8 dkg gelbe Rueben
8 dkg Petersilienwurzel	6 dkg Mehl	5 dkg Zwiebeln
4 dkg Sellerlewurzel	30 dkg Karotten	1 dkg Suppenglace
2 Esslloeffel Zitronensaft	1 Kohlrabi	1 Esslloeffel Madeirawein
½ kg Kartoffeln	1/8 kg Stachys	7 dkg gruene Erbsen
1/8 kg Spargel	6 dkg Champignons	2 dkg Butter

Das ausgeloeste, von Fett befreite Fleisch einer Schoepsenschulter wird in Wuerfel geschnitten, gesalzen, mit in Fett geroesteten Wurzelwerk, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Thymian, Pfefferkoernern, Gewuerzkoernern, Ingwer und Muskatnuss unter Zugabe von Rindsuppe gedaempft. Wenn das Fleisch weich und der Saft eingeduenstet ist, gibt man ersteres heraus, staeubt den Saft mit Mehl, giesst nach dessen Anroesten mit Suppe auf und gibt Worcestershiresoss, Madeirawein, Suppenglace und Zitronensaft hinein. In die durchgeseihte Soss gibt man ausser dem Schoepsenfleisch noch in Salzwasser gekochte, geformte (dressierte) Kartoffeln, Karotten und Kohlrabi, Stachys, kleingeschnittene Spargel, gruene Erbsen und blaettrig geschnittene, in Butter geduenstete Champignons.

* * * *

<u>Rindsgulyas (Rindsgollasch).</u> 2½ Stunden

15 dkg F e t t	1 Kaffeeloeffel Rosenpaprika		1 Esslloeffel Essig
60 dkg Zwiebeln	1 dkg Mehl	1 dkg Fett	
1½ kg Rindfleisch (Wadschinken, vorderes und hinteres Ausgeloestes, Kronfleisch oder Lungenbratenspitz)			

In heissem Fett werden zunaechst blaettrig geschnittene Zwiebeln, (Zwiebelringe) gelbgeroestet, Paprika, Essig und das grosswuerfelig geschnittene Fleisch nebst ein wenig feingehacktem Kuemmel, Majoran, Salz und Wasser dazugegeben. Unter wiederholtem Nachgiessen von Wasser oder Rindsuppe wird das Fleisch weichgedaempft. Wenn der Saft klar geworden ist, staeubt man mit Mehl und giesst nach dessen Anroesten mit Wasser oder Suppe auf und laesst die Soss verkochen. - Um eine huebschere Faerbung zu erzielen, laesst man eine Prise Paprika in Fett aufschaeumen, giesst mit Suppe oder Wasser auf, laesst es aufkochen und uebergiesst damit das fertige Gulyas. - Verwendet man keinen Rosenpaprika, so kann mit Paradiesaepfelmark (-pueree) nachgefaerbt werden.

Beigabe: Kartoffeln, Nockerl u.dgl.

<u>Saftgulyas (Saftgollasch)</u> wird unter Weglassung von Kuemmel, Majoran und Mehl, jedoch unter Verwendung von mindestens 80 dkg Zwiebeln wie Rindsgulyas hergestellt.

<u>Gulyas (Gollasch) ohne Fett.</u> Rindsgulyas kann auch ganz ohne Fett bereitet werden. Die feingeschnittenen Zwiebeln werden mit etwas kaltem Wasser vergossen, ein wenig gedaempft, hierauf alle oben angegebenen Zutaten mit Ausnahme des Fettes zugegeben und diese, gut zugedeckt, fertiggedaempft. Durch Mitdaempfen einer geriebenen, rohen Kartoffel wird der Saft vollmundender.

<u>Schoepsengulyas (Schoepsengollasch)</u> wird wie Rindsgulyas zubereitet.

Zigeuner - Gulyas (Zigeuner - Gollasch). 2½ Stunden

15 dkg Speck 40 dkg Zwiebeln 1½ kg Rindfleisch (Wadschinken)
5 dkg Paradiesaepfelmark ½ kg Hammelfleisch (Schoepsen-
2 Essloeffel Essig Rosenpaprika schulter)
Salz, Kuemmel, Majoran, ½ kg Schweinefleisch (Schulter)

Kleinwuerfelig geschnittener Speck wird zunaechst allein,dann mit feingehackten Zwiebeln und Paprika und nach Hinzugiessen von Essig mit grosswuerfelig geschnittenem Rindfleisch, gehacktem Kuemmel und Majoran leicht angeroestet. Wenn die Fluessigkeit verdampft ist, mengt man grosswuerfelig geschnittenes Hammelfleisch zu dem Rindfleisch, laesst es zuerst anroesten und nach Zugabe von Wasser oder Rindsuppe mitduensten. Schliesslich wird in gleicher Weise Schweinefleisch mit den beiden anderen Fleischsorten erst angeroestet, gesalzen und dann gedaempft. Wenn alles Fleisch weich ist, wird das Gulyas mit Paradiesaepfelmark gefaerbt.
Beigabe: Kartoffeln, Knoedel, Nockerl.

Kalbsgulyas (Kalbsgollasch). 1½ Stunden

4 dkg Fett 8 dkg Speck 40 dkg Zwiebeln 1 Essloeffel Essig
2 dkg Mehl 1/8 l Rahm 1½ kg Kalbswadschinken
1 Kaffeeloeffel Rosenpaprika

In heissem Fett wird kleinwuerfelig geschnittener Speck goldgelb geroestet, dann gibt man feingehackte Zwiebeln und nach deren Gelbwerden Paprika, Essig, das grosswuerfelig geschnittene Fleisch, Salz und etwas Wasser dazu und duenstet das Fleisch weich, was ungefaehr 1 Stunde dauert. Wenn der Saft klar ist, wird er gestaeubt, mit Rahm und Wasser aufgegossen und das Fleisch noch etwas in der Soss geduenstet. Vor dem Anrichten kann das Gulyas mit Paprika oder Paradiesaepfelmark nachgefaerbt werden.
Beigaben: Nockerl, Nudeln, Reis, Kartoffeln, usw.
Kalbspoerkoelt wird in der gleichen Weise zubereitet, nur nimmt man die doppelte Menge Speck und die Soss wird nicht mit Rahm, sondern mit 1 Essloeffel Paradiesaepfelmark aufgegossen.

Makkaronifleisch (Hohlnudelfleisch). 2 Stunden

1½ kg Kalbsschulter 6 dkg Fett 10 dkg Zwiebeln 3 dkg Mehl
10 dkg Paradeismark ½ kg Hohlnudeln (Makkaroni) 4 dkg Parmesan

Kalbfleisch von der Schulter wird in kleine Stuecke geschnitten. In Fett werden feingeschnittene Zwiebeln gelbgeroostet, das gesalzene Fleisch dazugegeben und unter Zugiessen von Suppe oder Wasser gedaempft. Wenn es weich und der Saft klar ist, staeubt man mit ein wenig Mehl, giesst mit Fleischbruehe oder Wasser auf und gibt Paradeismark dazu. Schliesslich werden in Salzwasser gekochte kleingeschnittene Makkaroni daruntergemischt und die Speise nach dem Anrichten mit geriebenem Parmesan bestreut.

Schweinsgulyas (Schweinsgollasch). 2 Stunden

10 dkg Fett 50 dkg Zwiebeln 1 Essloeffel Essig 2 dkg Mehl
1/8 l saurer Rahm 1½ kg Schweinefleisch (Schulter)
3/4 kg Kartoffeln

In heissem Fett werden feingehackte Zwiebeln goldgelb geroestet, hierauf Paprika, Essig, das grosswuerfelig geschnittene Fleisch, Salz, Kuemmel und etwas Wasser dazugegeben und das Fleisch weichgeduenstet, was ungefaehr 1 Stunde dauert. Dann wird der Saft gestaeubt, mit Rahm und Wasser aufgegossen und das Fleisch noch etwas in der Soss geduenstet; ½ Stunde vor dem Anrichten gibt man geschaelte, geviertelte Kartoffeln zum Fleisch und laesst sie mitduensten. Vor dem Anrichten kann das Gulyas mit Paprika oder Paradiesaepfelmark nachgefaerbt werden. Beigaben:Salzkartoffeln,Nockerl.
Schweinspoerkoelt wird auf die gleiche Weise bereitet, nur gibt man statt Rahm Paradeismark hinzu u.laesst die Kartoffeln mitduensten.

Krautfleisch. 2 Stunden

1½ kg Schweinefleisch (Schulter o.Bauchfleisch,ev.Jungschweinernes)
1/8 kg Zwiebeln 10 dkg Fett 3/4 kg Sauerkraut 1/8 l Rahm
10 dkg Kartoffeln Rosenpaprika,Essig, Salz, Kuemmel,

Man laesst feingeschnittene Zwiebeln in Fett goldgelb anroesten gibt eine Messerspitze Paprika, etwas Essig und das grosswuerfelig geschnittene Schweinefleisch, Salz und Kuemmel hinein und laesst es unter Zugiessen von etwas Wasser daempfen. Ist das Fleisch halbweich, so gibt man Sauerkraut (zwei- bis dreimal durchschnitten) dazu und laesst es damit vollstaendig weichdaempfen. Zum Schlusse fuegt man Paprika, Rahm und eine geschaelte, roh geriebene Kartoffel hinzu und laesst alles gut verkochen.

Szekler - Gulyas (Szekely - Gulyas), wird unter Weglassung der Kartoffeln und Hinzufuegung von 1 Essloeffel Paradiesaepfelmark und unter Verwendung von 20 dkg Zwiebeln wie Krautfleisch zubereitet, jedoch staerker als dieses mit Paprika gewuerzt.

Schoepsenpoerkoelt. 2 Stunden

2 kg Schoepsenfleisch (Schulter) 30 dkg Zwiebeln 10 dkg Fett
½ kg Kartoffeln ¼ kg Paradiesaepfel o.4 dkg Paradiesaepfelmark

Die Schoepsenschulter wird ausgeloest und nach Entfernung des Fettes in groessere Wuerfel geschnitten. Dann roestet man feingeschnittene Zwiebeln in Fett an, gibt Paprika, etwas Essig und das Fleisch hinein, salzt es und laesst es anfangs im eigenen Saft duensten. Spaeter gibt man die gekochten, durchgeriebenen (passierten) Paradiesaepfel und etwas Wasser dazu und laesst rohgeschaelte, in Viertel geschnittene Kartoffeln mit dem Fleisch weichduensten. Beigaben: Nockerl, Salzkartoffeln, Tarhonya, u.a.

Strassburger Gulyas (Strassburger Gollasch). 2½ Stunden

50 dkg Rindfleisch (Wadschinken) 40 dkg Zwiebeln 10 dkg Fett
50 dkg Schweinefleisch 2 Essloeffel Essig 1/16 l Rotwein
60 dkg Kalbfleisch 5 dkg Paradiesaepfelmark
¼ kg Kartoffeln 2 dkg Mehl 1 Kaffeeloeffel Rosenpaprika

Die Zwiebeln werden feingeschnitten und in Fett goldgelb geroestet. Dann gibt man Paprika, Essig und das wuerfelig geschnittene Rindfleisch hinein, salzt und wuerzt mit feingehackten Lorbeerblatt, Ingwer und Thymian. Nachdem das Fleisch unter Zugiessen von Wasser oder Suppe so lange geduenstet wurde, bis es halbweich ist, gibt man in Wuerfel geschnittenes Schweinefleisch,spaeter ebenso geschnittenes Kalbfleisch, Paradiesaepfelmark und Rotwein dazu. Nach einer halben Stunde laesst man den Saft klarkochen, staeubt mit Mehl, giesst mit Suppe auf, gibt geschaelte, geviertelte Kartoffeln dazu und laesst das Ganze fertigduensten.

Paprikahuehner. 1½ Stunden

5 Backhuehner (oder 2 bis 3 Brathuehner) 10 dkg Speck
20 dkg Zwiebeln 1 Kaffeeloeffel Rosenpaprika 2 dkg Mehl
¼ l saurer Rahm 1 Essloeffel Essig

In kleinwuerfelig geschnittenem, angeroestetem Speck werden feingehackte Zwiebeln goldgelb geroestet, Paprika, Essig, die ausgenommenen, geviertelten Huehner, Salz und Wasser dazugegeben. Man laesst die Huehner weichdaempfen, nimmt sie heraus, kocht den Saft ein, staeubt den Saft, giesst nach Anroesten des Mehles Wasser oder Rindsuppe und Rahm auf und laesst den Saft gut verkochen. Hierauf gibt man die Huehner wieder in die Soss und laesst sie noch einige Minuten darin daempfen.
Beigaben: Nockerl, Nudeln, Kartoffeln.
Poerkoelthuehner werden auf dieselbe Weise hergestellt, nur wird der Rahm weggelassen, dagegen gibt man etwas Paradiesaepfelmark in den Saft.

Kronfleisch. 1 3/4 Stunden

1½ kg Schweinefleisch (Jungschweinernes, Bauchfleisch, Schweinskopf, zuweilen auch Schweinsfuesse)
¼ l Essig 8 dkg gelbe Rueben 8 dkg Petersilienwurzel
15 dkg Kren 5 dkg Zwiebeln 3 dkg Selleriewurzel (Zeller)
1 kg Kartoffeln Pfefferkoerner Kuemmel Salz

In Stuecke geschnittenes Bauchfleisch oder ebenso zerteilter Schweinskopf werden mit nudelig geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebeln unter Zugabe von Essig und Pfefferkoernern in Salzwasser weichgekocht, auf einer Schuessel angerichtet, mit einem Teil des geseihten Sudes uebergossen und mit geriebenem Kren bestreut. Man unlegt das so zubereitete Fleisch mit Salzkartoffeln. - Das Bauchfleisch kann auch erst nach dem Kochen geteilt werden. Auch kann das Wurzelwerk mitangerichtet werden.

Steirisches Schoepsernes. 2½ Stunden

2 kg Schoepsenschulter 8 dkg gelbe Rueben 6 dkg Zwiebel
8 dkg Petersilienwurzel 5 dkg Fett 1 kg Kartoffeln
4 dkg Selleriewurzel (Zeller) 1/8 l Essig Pfefferkoerner, Thymian,

Die Schoepsenschulter wird abgehaeutet, entfettet, ausgelost, blanchiert und grosswuerfelig geschnitten. Das so hergerichtete Fleisch wird mit nudlig geschnittenen, angeroesteten Wurzelwerk, Zwiebeln, Essig und Gewuerzen in Salzwasser weichgekocht. Ist das Fleisch halbweich, so gibt man ½ kg geschaelte, geviertelte Kartoffeln dazu und laesst sie mitkochen. Dann wird das Fleisch mit einem zweiten halben kg geviertelter Kartoffeln angerichtet und mit geseihten Fleischsud (oder auch mit in Butter angeroesteten Semmelbroesseln) uebergossen.
Bruckfleisch auf steirische Art wird in der gleichen Weise zubereitet. Beigabe: Knoedel.

Schoepsenfleisch, mit Kohl und Kartoffeln geduenstet (Irish stew).

2 kg Schoepsenschulter 10 dkg Zwiebeln 3 kg Fett
1 dkg Petersiliengruen 2 Kohlkoepfe (zu 1½ dkg)
8 dkg Petersilienwurzel 8 dkg gelbe Rueben 1 kg Kartoffeln
4 dkg Selleriewurzel (Zeller) Pfefferkoerner Salz

Mageres, abgebruehtes (blanchiertes), wuerfelig geschnittenes Schoepsenfleisch wird mit in Fett angeroesteten feingehackten Zwiebeln, mit feingewiegter Petersilie, Salz, Pfefferkoernern und ein wenig Wasser halbweich geduenstet. Dann werden gewaschene, geviertelte Kohlkoepfe, nudelig geschnittenes Wurzelwerk und geschaelte, geviertelte Kartoffeln hinzugefuegt und bis zum voelligen Garsein des Fleisches mitgekocht. Das Fleisch wird samt den Wurzeln, den Kohl und den Kartoffeln auf einer Schuessel angerichtet und mit dem Sude, in dem es gekocht wurde, uebergossen.

Eingemachtes Kalbfleisch. 1½ Stunden

1½ kg Kalbsschulter (Wadschinken oder vorderes ausgeloestes Karree)
10 dkg Butter 30 dkg Blumenkohl (Karfiol) Broesselknoederl
Einmach: 8 dkg Butter 6 dkg Mehl

Das Fleisch wird gewaschen, abgehaeutet und in Stuecke geschnitten. Diese werden gesalzen, auf Butter gebraten und, wenn sie Farbe haben, mit Wasser oder Rindsuppe vergossen und weichgeduenstet. Eine Einmach wird mit Wasser oder Rindsuppe aufgegossen, das geduenstete Fleisch, sowie in Salzwasser gekochte Blumenkohlroeschen (Karfiolroeschen) und Broesselknoederl (Seite 6/21) daruntergemengt. Verbesserung durch Beigabe von in Butter geroesteten, blaettrig geschnittenen Champignons, in Salzwasser gekochten Ziest (Stachys), Spargelspitzen und gruenen Erbsen.
Eingemachtes Laemmernes wird ebenso zubereitet.

Kalbsbeuschel (Kalbslunge). 2½ Stunden

1½ kg Kalbslunge (Zum Kalbsbeuschel wird in der Regel Herz und Milz dazugegeben)
1/8 l Essig 8 dkg Petersilienwurzel 8 dkg gelbe Rueben
4 dkg Selleriewurzel (Zeller) 5 dkg Zwiebel
12 dkg Mehl 6 Pfefferkoerner, 3 Neugewuerzkoerner 12 dkg Fett
2 dkg Zwiebeln ½ dkg Petersiliengruen 1 Wuerfel Zucker
Zitronensaft, Essig, Thymian, 1 Lorbeerblatt, Zitronenschalen
2 Sardellen

Das Beuschel wird in Salzwasser unter Zugabe von Wurzelwerk, Zwiebeln, Pfefferkoernern, Gewuerzkoernern und Essig weichgekocht und nach dem Erkalten feinnudelig geschnitten. Hernach macht man eine lichtbraune Einbrenn, gibt einen Wuerfel Zucker hinein, damit sich das Mehl schneller braeunt, laesst feingeschnittene Zwiebel und Petersilie darin anroesten, giesst mit dem geseihten Beuschelsud auf, gibt Zitronensaft, allenfalls noch Essig, Salz, feingewiegte Sardellen, Lorbeerblatt, Thymian, Zitronenschalen und das Beuschel hinein und laesst es noch eine Zeitlang kochen. Man kann in die Einbrenn 2 dkg feingeschnittene Kapern geben und mit 1/8 l Rahm aufgiessen. Beigaben: Knoedel, Griesstrudel; am Schuesselrand einige Zitronenscheiben oder Zitronenviertel.

Gebackenes Kalbsbeuschel(Kalbslunge). Man kann das weichgekochte nach dem Erkalten in Scheiben schneiden, panieren und in Fett backen. Beigabe: gruene Gemuese, Salate.

Einmachhuehner. 2 Stunden

3 Brathuehner 10 dkg Butter 6 dkg Petersilienwurzel
6 dkg gelbe Ruebe 4 dkg Zwiebel 3 dkg Selleriewurzel (Zeller)
Soss: 8 dkg Butter 6 dkg Mehl 18 dkg Champignons
1 Rose Karfiol 5 dkg Butter ¼ kg Suppenspargel
1 bis 2 l Huehnersud 2 dkg Fett zum Roesten der Leber

Gereinigte, ausgenommene junge Huehner werden geviertelt, gesalzen und nebst den ausgenommenen Magen, Herz und den Koepfen der Huehner mit Butter, Zwiebeln und Wurzelwerk nach Hinzugabe von Wasser und Salz weichgedaempft. Eine lichte Einmach wird mit dem geseihten Huehnersud aufgegossen und mit blaettrig geschnittenen Champignons vermengt. In diese gesalzene Soss gibt man die Huehner sowie in Salzwasser gekochte Blumenkohlroeschen, ebenso gekochten, in Stuecke geschnittenen Spargel, abgebratene, in Wuerfel geschnittene Huehnerlebern und laesst sie rasch aufkochen.
Einlage: Gekochte Broeselknoedel. Beigabe:Geduensteter Reis, Bandnudeln.

Gansljunges (Gaensekleln). 2½ Stunden

4 Gaensekleln (Junges) 8 dkg Petersilienwurzel 8 dkg gelbe Ruebe
8 dkg Butter 4 dkg Selleriewurzel 3 dkg Zwiebeln
6 dkg Mehl 3 dkg Butter 4 dkg Fett
1 bis 2 l Gaensekleinsud 12 dkg Champignons 1 Rose Karfiol

Das Gaensekleln (Gansljunges) wird gut geputzt, gewaschen, in Stuecke geschnitten, gesalzen, auf in Fett angeroesteten Wurzelwerk leicht gedaempft und nach Zugiessen von Wasser weichgekocht. Eine lichte Einmach aus Butter und Mehl wird mit dem Sud aufgegossen und gesalzen. In diese Soss werden blaettrig geschnittene, in Butter geroestete Champignons, in Salzwasser gekochte Karfiolroeschen und das Gaensekleln eingelegt. Beigabe: Broeselknoedel oder Reis.

Reisfleisch. 1½ Stunden

6 dkg Fett 1 Prise Rosenpaprika 25 dkg Zwiebeln
4 dkg Speck 1½ kg Kalbsschulter oder vorderes Kalbfleisch
40 dkg Reis 5 dkg Parmesan

In heissem Fett wird kleinwuerfelig geschnittener Speck, dann werden feingehackte Zwiebeln erst goldgelb angeroestet, hierauf gibt man Paprika, das grosswuerfelig geschnittene Kalbfleisch und Salz hinein und laesst das Fleisch im eigenen Saft halbweich daempfen. Darnach wird ausgesuchter Reis und soviel Wasser und Suppe dazugegeben, dass der Reis zwei Finger hoch ueberdeckt ist; nun wird das Reisfleisch weichgedaempft. Vor dem Anrichten mengt man die Haelfte des angegebenen Parmesans darunter, waehrend man den restlichen Teil daruebersteut.

Gefluegelreis. 1½ Stunden

2 Huehner 12 dkg Butter 5 dkg Zwiebeln 40 dkg Reis

Geputzte, ausgenommene junge Huehner werden geviertelt und samt den Magen und Lebern in Butter oder Fett, worin vorher Zwiebeln angeroestet waren, mit ein wenig Wasser gedaempft. Wenn sie halbweich geworden sind, mengt man Reis und Wasser oder Rindsuppe hinzu und laesst sowohl Huehner als auch Reis vollstaendig weichdaempfen. Dann wird das Huehnerfleisch von den Knochen geloest, kleingeschnitten und nebst den blaettrig geschnittenen Magen und Lebern mit dem Reis vermischt.

Tuerkisches Schoepsenfleisch (Schoepsenpilaw). 2 Stunden

15 dkg Speck (Speckschwarte) 5 dkg Zwiebeln 20 dkg Reis
2 kg Schoepsenschulter 3/4 bis 1 l Wasser oder Rindsuppe

Der Boden einer hohen Kasserolle wird mit duenn geschnittenen Speckscheiben oder einer Speckschwarte ausgelegt, darauf werden feingehackte Zwiebeln gestreut. Eine Schoepsenschulter wird ausgeloest, vom Fett befreit, in Scheiben geschnitten, gesalzen und schichtenweise abwechselnd mit Reis, den man salzt, in die Kasserolle gefuellt. Dann uebergiesst man das Ganze mit Wasser oder Suppe und duenstet es weich.
Rindspilaw, Kalbspilaw, Schweinspilaw, Lammspilaw. Auf gleiche Weise kann auch aus Rind-, Kalb-, Schweine- oder Lammfleisch Pilaw bereitet werden.

Zwiebelfleisch. 2 Stunden

10 dkg Fett ½ kg Zwiebeln 1½ kg Rindfleisch 2 dkg Mehl
Salz Pfeffer Majoran Knoblauch Thymian Zitronenschalen

In heissem Fett werden zuerst feingehackte Zwiebeln hellgelb geroestet, dann gibt man 2 Loeffel Essig, das grosswuerfelig oder blaettrig geschnittene Rindfleisch (Hinteres Ausgeloestes, Lungenbratenzapfen oder - Spitz), etwas Wasser, Salz und die feingewiegten Gewuerze hinein und laesst das Fleisch unter haufigem Zugiessen von Wasser oder Rindsuppe weichdaempfen. Wenn das Fleisch weich und der Saft verkocht ist, wird es gestaeubt und mit Wasser oder Rindsuppe aufgegossen.
Beigabe: Nudeln. Nockerl, Kartoffel, Reis.

Majoranfleisch. 2½ Stunden

10 dkg Fett 25 dkg Zwiebeln 1½ kg Rindfleisch (hinteres oder
2 dkg Mehl 1/8 l saurer Rahm vorderes Ausgeloestes)

Das Rindfleisch wird wie Zwiebelfleisch gedaempft. Nach dem Einkochen des Saftes staeubt man es mit Mehl, gibt Majoran, Rahm und Wasser oder Rindsuppe hinzu und laesst die Soss aufkochen.
Beigabe: Nudeln, Nockerl, Makkaroni, Kartoffeln, Reis.

Matrosenfleisch. 1½ Stunden

1½ kg Lungenbratenzapfen 10 dkg Speck 3 dkg Mehl 10 dkg Fett
Zitronenschalen 1 dkg Kapern 1/8 l saurer Rahm
Kerbelkraut 3 dkg Mehl

Aus Lungenbraten (Lungenbratenzapfen oder Ausgeloestem) werden etwa 3 cm dicke Scheiben geschnitten, die man klopft, spickt, salzt, auf einer Seite in Mehl taucht und in Fett englisch braet. Dann roestet man in dem Bratenfett Mehl an, gibt feingeschnittene Zitronenschalen, Kerbelkraut und Kapern hinein, giesst mit Wasser oder Rindsuppe auf, laesst darin die Lungenbratenfilets nach zehn Minuten oder Ausgeloestes ungefaehr eine Stunde daempfen und mischt sauren Rahm in die Soss, die man noch ein paarmal aufkochen laesst. Beigaben: Reis, Hohlnudeln (Makkaroni), Kartoffeln.

Geduenstetor Ochsenschlepp. 3 Stunden

1½ kg Ochsenschlepp	10 dkg Fett	8 dkg gelbe Rueben
5 dkg Zwiebeln	½ Lorbeerblatt	8 dkg Petersilienwurzel
1 Prise Thymian	1 Prise Ingwer	4 dkg Selleriewurzel (Zeller)
10 Pfefferkoerner	Muskatnuss	5 Gewuerzkoerner
Suppenglace	5 dkg Mehl	1/16 bis 1/8 l Weisswein

Blaettrig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebeln werden angeroestet, der in Stuecke geteilte, gewaschene Ochsenschlepp und Gewuerze hineingegeben, gesalzen und weichgeduenstet. Dann wird das Fleisch herausgenommen, das Wurzelwerk gestaeubt, mit Wasser oder Suppe aufgegossen und unter Zugabe von Suppenglace, englischer Soss, Weisswein und Salz gut verkocht, passiert und ueber das angerichtete Fleisch gegossen. Beigabe: Knoedel.

Gefuellte Kalbsvoegerl. 2 Stunden

1½ kg Kalbsschulter (oder -Schlegel)		10 dkg Speck	1/16 l Rahm
30 dkg Bratenreste	Knoblauch	Zitronenschalen	Thymian
5 dkg Zwiebeln	1 Dotter	10 dkg Speck zum Duensten	
1/8 l Rahm			

Das Fleisch wird in kleine Schnitzel geschnitten, geklopft und gesalzen. Fuelle: Wuerfelig geschnittenen Speck laesst man goldgelb anroesten, gibt Rahm, zerdrueckten Knoblauch, feingeschnittene Zitronenschalen, Thymian, die gehackten (faschierten) Bratenreste, Salz und Dotter hinein und verruehrt dies gut.

Mit dieser Masse werden die Schnitzel bestrichen, zusammengerollt und mit Spagat gebunden. Dann gibt man Speckscheiben und blaettrig geschnittene Zwiebeln in eine Rein; legt die Rollen darauf und laesst sie weichduensten, wobei man, wenn noetig, mit etwas Wasser oder Rindsuppe und ¼ Stunde vor dem Anrichten mit Rahm aufgiesst. Beigaben: Reis, gruener Salat, gruene Erbsen.

Einfache Kalbsvoegerl. 1½ kg Kalbswadschinken werden in Stuecke gewchnitten, die man spickt und salzt. In 10 dkg heisser Butter wird feingehackte Petersilie aufgeschaeumt; darin laesst man die Kalbsvoegerl unter Zugiessen von ein wenig Wasser weichduensten. Kalbsvoegerl in Rahmsoss werden wie vorstehend zubereitet, nur wird ¼ Stunde vor dem Anrichten der eingeduenstete Saft mit 2 dkg Mehl gestaeubt und 1/8 l saurer Rahm dazugegossen.

Fleischlaibchen. 3/4 Stunden

½ kg Rindfleisch (Lungenbratenzapfen oder Zapfen)			ohne Zuwage
½ kg Schweinefleisch (Schulter oder Bauchfleisch)			3 Semmeln
2 Eier	5 dkg Fett	½ dkg Petersiliengruen	5 dkg Zwiebeln
8 dkg Mehl	Zitronenschalen	Salz Pfeffer	Majoran
20 dkg Fett zum Braten		3 dkg Butter	

Rohes oder uebriggebliebenes gekochtes Rindfleisch und Schweinefleisch, allenfalls Bratenreste, werden mit den in Wasser geweichten, ausgedrueckten Semmeln gehackt (faschiert). Dann gibt man feingeschnittene, in Fett angeroestete Zwiebeln, Petersilie, die Eier, Salz, Pfeffer, Majoran und Wasser hinein und vermischt das Ganze. Nun formt man kleine Laibchen, taucht sie in Mehl und braet sie sehr langsam aus heissem Fett. Vor dem Anrichten giesst man das uebriggebliebene Fett ab, gibt ein wenig Wasser oder Rind-

suppe und Butter in die Pfanne und laesst den Saft aufkochen. Gestreckt wird die Masse zu den Fleischlaibchen durch gekochten oder geduensteten Reis, Graupen, rohe Haferflocken oder erweichte Semmeln. - Teilt man die Masse nicht in Laibchen, sondern formt man einen laenglichen Braten daraus, so bezeichnet man die Speise als Hackbraten oder flaschen Hasenruecken.
Beigaben: Gruene Gemuese und Kartoffeln, Salat, Kartoffelschmarren, Kartoffelbrei, Erbsenbrei und Kraut.

Kalbskopf mit Wurzelwerk. 2 Stunden

1 Kalbskopf 8 dkg gelbe Rueben 8 dkg Petersilienwurzel
8 dkg Butter 1/16 l Essig 4 dkg Selleriewurzel
4 dkg Broesel 1 dkg Petersiliengruen Pfeffer u.Gewuerzkoerner
dieselben Mengen gelbe Rueben, Petersilien- und Selleriewurzeln zum Bestreuen

Der Kalbskopf wird in Salzwasser nebst blaettrig geschnittenem Wurzelwerk gekocht, das Fleisch wird ausgeloest und in Scheiben geschnitten. Diese richtet man an, bestreut sie mit nudelig geschnittenem, mit Essig und Gewuerzen in Salzwasser weichgekochtem Wurzelwerk und mit in Butter geroesteten Broeseln und gehackter Petersilie (oder ausserdem mit geriebenem Kren (Meerrettig).
Der Kalbskopf muss waehrend des Kochens stets mit Wasser bedeckt sein, damit er schoen weiss bleibt.

Pfannkuchen mit Hirnfuelle (aus Pfannkuchenteig mit Butter).
1½ Stunden

Pfannkuchenteig: 12 dkg Butter 8 Dotter Klar von 8 Eiern
6 dkg Mehl Salz
Fuelle: 3 dkg Butter 1 dkg Zwiebeln ½ dkg Petersiliengruen
1/16 l Weisswein 1 Kalbs- oder Rindshirn (ca. 35 dkg)
½ kg Kalbsbries

Flaumig geruehrte Butter wird mit Dotter, Salz, dem Schnee von Eierklar und mit Mehl vermengt. Aus dem Gemenge werden 3 Pfannkuchen (Omeletten) gebacken, die man in der Mitte mit nachstehender Fuelle belegt und einrollt.
Fuelle: In heisser Butter werden erst feingehackte Zwiebeln und Petersilie, dann gewaschenes, enthaeutetes, gehacktes Kalbshirn angeroestet. Dazu werden noch ein ueberbruehtes, feingehacktes Kalbsbries, Salz, Pfeffer und Weisswein gemengt.
In den Teig kann man auch statt der Butter 1/8 l Obers verruehren. (Pfannkuchenteig mit Obers)

Geroestets Hirn. 20 Minuten

3 Kalbs- oder Rindshirn (ca. 1 kg) 8 dkg Fett 3 dkg Zwiebeln
¼ dkg Petersiliengruen

Das Hirn wird ein paar Minuten in lauwarmes Wasser gelegt, enthaeutet, feingehackt und in heissem Fett, in dem man feingehackte Zwiebeln anroesten liess, unter staendigem Ruehren geroestet. Zuletzt wird das Hirn gesalzen, etwas gepfeffert und mit Petersiliengruen bestreut.

Hirn mit Ei. Die Zubereitung ist die gleiche wie oben, nur mengt man vor dem Anrichten noch 4 verquirlte Eier hinein, die man darin stocken laesst.

Hirn mit Spiegeleiern. In das in der Pfanne geroestete Hirn laesst man rohe Eier gleiten und stellt das Ganze so lange in ein heisses Rohr, bis das Eiweiss gestockt ist.

Gebackenes Kalbshirn. ½ Stunde

3 Kalbshirn 3 dkg Mehl 2 Eier 10 dkg Broesel 30 dkg Fett

Gewaschenes, enthaeutetes, blanchiertes Hirn wird in flache

stuecke geschnitten, die man salzt und wie Schnitzel einbroeselt (paniert),und in Fett baeckt. Das Panieren und Backen wird wesentlich erleichtert, wenn die Hirnschnitzel vorher in Oblaten gehuellt werden. Beigabe: Salate, gruene Gemuese.
Lammshirn, Schweinshirn und Schoepsenhirn werden auf dieselbe Weise zubereitet.

Kalbshirn in Essigbruehe (à la vinaigrette). 1 Stunde

4 Dotter	1 Kaffeeloeffel Senf	½ dkg Kerbelkraut	2 Eier
	5 Essloeffel Essig	1 dkg Schalotten	1/8 l Aspik
6 Kapern	3 Essloeffel Oel	3 Kalbshirn (o.1 kg Rindshirn)	

Hartgekochte, passierte Dotter werden mit franzoesischem Senf, Salz, Pfeffer, Essig, Oel, feingehackten Kerbelkraut, ebensolchen Schalotten und Kapern gut verruehrt und mit abgehaeuteten Kalbshirn, das man einige Minuten in Salzwasser aufkochen laesst und in Wuerfel schneidet, leicht vermischt. Das Gemenge wird in Muscheln angerichtet, mit Scheiben von hartgekochten Eiern, Aspikwuerfeln und gekrauster Petersilie verziert.

Ochsenherz, gedaempft. Das enthaeutete Ochsenherz wird in einer Essigmarinade durch 3 Tage gebeizt, stark gespickt, leicht angebraten und mit Wurzelwerk gedaempft.

Geroestete Leber. ½ Stunde

1 kg Kalbsleber 15 dkg Fett 15 dkg Zwiebeln Majoran

Die Leber wird gewaschen, abgetrocknet und in kleine Scheiben geschnitten. In heissem Fett werden zunaechst blaettrig geschnittene Zwiebeln, dann die Leber unter oefterem Wenden 5 bis 10 Minuten lang geroestet. Dann wird Majoran in den Saft gegeben, nac dessen Anroesten Wasser oder Rindsuppe aufgegossen und mit dem Safte kurz verkocht. Knapp vor dem Anrichten wird die Leber gesalzen und gepfeffert.

Saure Leber. Geroestete Leber wird vor dem Salzen mit ein wenig Essig bespritzt. Falls man eine groessere Menge Soss zur Leber wuenscht, so kann man sie vor dem Aufgiessen mit Suppe mit 2 dkg Mehl staeuben und anroesten.

Gebackene Kalbsleber. 1 Stunde

1 kg Kalbsleber 8 dkg Mehl 2 Eier 12 dkg Broesel 30 dkg Fet

Die Kalbsleber wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, in Mehl, gut gesalzenen Eiern und Broesel getunkt und in heissem Fett gebacken. - Kalbsleber wird muerber, wenn sie vorher einige Stunden in Milch gelegt wird. Beigaben: Salate, gruene Gemuese.

Tiroler Kalbsleber. 1½ Stunden

1 kg Kalbsleber	2 dkg Mehl	10 dkg Fett	5 dkg Zwiebeln
1/8 l Saurer Rahm	1 dkg Kapern	3 dkg Mehl	1 Loeffel Essig

Kalbsleber wird in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, mit eine Seite in Mehl getaucht und rasch gebraten. In demselben Fett werden nun feingeschnittene Zwiebeln goldgelb angeroestet, die man staeubt und mit Wasser oder Rindsuppe und Rahm aufgiesst. In die se Soss gibt man feingehackte Kapern, Essig und Salz, laesst die gut verkochen und gibt 5 Minuten vor dem Anrichten die gebratene Leber hinein. Beigaben: Gedaempfter Reis, Nockerl,Kartoffelschma ren.

Gefuellte Kalbsleber. 2 Stunden

1 kg Kalbsleber
Fuelle: 5 dkg Speck 1 dkg Fett 2 dkg Zwiebeln 1/8 l saurer)
1 Dotter 1 Ei ½ dkg Petersiliengruen Rahm)
1/8 l saurer Rahm 5 dkg Fett 5 dkg Semmelbroesel

Eine Kalbsleber wird untergriffen (eine Tasche fuer die Fuelle eingeschnitten) und nur sehr wenig gesalzen und gepfeffert.
Fuelle: Kleinwuerfelig geschnittener Speck, feingehackte Zwiebeln und Petersilie werden in Fett angeroestet und nach dem Erkalten mit Eiern, Semmelbroeseln, saurem Rahm, Salz und Pfeffer vermischt. - Mit diesem Gemenge wird die Leber gefuellt, dann zusammengenaeht oder in ein Schweinsnetz gehuellt und in heissem Fett unter fleissigem Begiessen 1 Stunde in nicht zu heissem Rohr gebraten. Der Saft wird ¼ Stunde vor dem Anrichten entfettet und mit saurem Rahm aufgegossen. Beigaben: Gedaempfter Reis, Salat u.dgl.

Gebratene Gansleber(warm oder kalt). 2 Stunden

½ kg Gansleber ½ l Milch 3 dkg Mandeln 8 dkg Gansfett

Eine Gansleber, womoeglich eine weisse, wird vom anhaftenden Fett und der dicken Haut befreit, 1 Stunde in Milch gelegt, wenn man ueber eine solche verfuegt, dann mit geschaelten, stiftlich geschnittenen Mandeln gespickt, in heisses Gansfett gelegt und 20 Minuten gebraten, hierauf gesalzen, in Scheiben geschnitten und mit dem Fett uebergossen, angerichtet.
Man kann gebratene Laber auch kalt servieren; dann legt man sie nicht in Milch, spickt sie nur mit Mandeln und stellt sie gebraten samt dem Fett auf das Eis. Nach dem Erkalten wird sie in Scheiben geschnitten oder auch im Topf (in der Terrine) aufgetragen. Statt mit Mandeln kann man die Gansleber auch mit Champignons oder Trueffeln spicken.

Geroestete Nieren. ½ Stunde

10 Schweinsnieren 10 dkg Fett 10 dkg Zwiebeln Majoran

Die Zubereitung der Nieren ist dieselbe wie der geroesteten Leber (Seite 47). Beigaben: Reis, Risipisi, Kartoffelschmarren.
Das Entfernen der Harnstraenge darf nicht uebersehen werden. Einlegen in Milch oder schwaches Essigwasser empfehlenswert. In der Regel verwendet man Schweinsnieren, doch kommen - seltener - auch Kalbs-, Lamms- und Schopesennieren zur Verwendung.

Nieren mit Hirn. ½ Stunde

6 Schweinsnieren 10 dkg Zwiebeln 10 dkg Fett
4 Schweinshirne Salz, Majoran, Pfeffer oder Paprika

Die entsprechend vorgerichteten Nieren werden blaettrig geschnitten, die Schweinshirne enthaeutet und gehackt. Geschnittene Zwiebeln laesst man in Fett anroesten, gibt die Nieren hinein, brat sie schnell ab, mengt das Hirn darunter und laesst es eine Weile mitroesten. Zuletzt gibt man Salz, Pfeffer und Majoran hinein. Beigaben: Geduensteter Reis, Kartoffelschmarren u.dgl.

Aspik (Gallerte, Sulz). 8 Stunden

½ kg Rindswadschinken 4 Schweinsfuesse 4 Kalbsfuesse
½ kg Schweinsschwarte 8 l Wasser 16 dkg gelbe Rueben
16 dkg Petersilienwurzel 8 dkg Selleriewurzel (Zeller) Thymian
8 dkg Zwiebeln 1 Lorbeerblatt 20 Pfefferkoerner
1/8 l Weinessig 1/8 l Estragonessig 8 Gewuerzkoerner
Klar von 6 Eiern Saft von 3 Zitronen

Zerhackte Kalbs- und Schweinsfuesse, in kleine Suecke geschn

tene Rindswadschinken und Schweinsschwarte werden mit kaltem Wasser auf den Herd gebracht und unter oefterem Abschaeumen maessig gekocht. Nach dreistuendigem Kochen gibt man in grosse Stuecke geschnittenes Wurzelwerk, Gewuerz, Weinessig und Estragonessig in den Sud und laesst ihn noch 4 Stunden hindurch langsam kochen. Nach dieser Zeit wird der Sud durch ein Sieb geseiht, gesalzen und in einem Porzellangefaesse an einen kalten Ort gestellt. Das beim Erstarren an der Oberflaeche abgeschiedene Fett wird mit einem Loeffel (und durch Nachschwemmen mit siedendem Wasser) vollstaendig weggenommen. Dann wird die Sulz in einen Topf gefuellt und abermals auf den Herd gebracht. Sobald sie heiss ist, wird sie geklaert. Zu diesem Zweck wird in einem Schneekessel ein wenig Eierklar geschlagen, mit Zitronensaft vermischt in den Sud gemengt und nun so lange mit der Schneerute geschlagen, bis er einmal aufkocht. Dann laesst man den Sud auf dem Herdrande ziehen, bis er so klar ist, dass man den Boden des Gefaesses sehen kann. Hierauf seiht man die heisse Sulz durch ein gut gespanntes Passierleinen und fuellt sie in Glaeser. Will man sie fuer laengere Zeit aufbewahren, so kocht man sie noch in Dunst. (Man erhaelt ungefaehr 3 l geklaerten Aspik.) Aspik darf man nicht auf gesalzenem Eise fest werden lassen, da er sonst trueb wird. Man kann Aspik auch ohne Rindfleisch bereiten. Unter Zugabe eines Suppenhuhns erhaelt man Huehnersulz.

* * *

Risotto (Welscher Reis). 25 Minuten

14 dkg Rindsmark (oder 12 dkg Butter) 2 dkg Zwiebeln 40 dkg Reis
8 dkg Champignons 8 dkg Parmesan 4 dkg Butter

In heissem geseihten Rindsmark oder heisser Butter werden feingehackte Zwiebeln gelbgeroestet, hierauf wird ungewaschener, nur mit einem Tuch abgeriebener Reis hineingegeben und so lange geruehrt, bis er glasig ist. Nachher gibt man Salz und etwas Wasser oder Rindsuppe hinzu und laesst den Reis anfangs unter bestaendigem Umruehren und haeufigem Nachgiessen von Wasser oder Rindsuppe koernig weichdaempfen. - In den fertigen Reis mischt man blaettrig geschnittene, in Butter geduenstete Champignons und geriebenen Parmesan. Man bestreut den auf einer Schuessel angerichteten Risotto vor dem Auftragen auch aussen noch mit Parmesan.

Man kann dem Reis vor dem Anrichten geschnittene, gebratene Huehnerleber, Huehnerfleisch, Kalbs- oder Gansleber, gekochte, wuerfelig geschnittene Kalbszunge, Markscheiben, gehackten Schinken, geduenstete Pilze, Krebsschwaenze u.dgl. zusetzen und erhaelt auf diese Weise Huehnerleber-Risotto, Kalbsleber-Risotto usw.

Der fertige Risotto muss sich zwar bergartig anrichten lassen, seine Konsistenz darf aber doch nur derartig sein, dass der Risotto die ihm gegebene Form nicht starr beibehaelt.

Schinkenreis - Dunstkoch (Schinkenreispudding). 1½ Stunden

20 dkg Reis 8 dkg Butter 3 Dotter 5 dkg Parmesan
20 dkg Selchfleisch Klar von 3 Eiern
2 dkg Parmesan zum Bestreuen

Ausgesuchter Reis wird in Salzwasser oder Rindsuppe weichgeduenstet. Dann macht man einen Abtrieb von Butter, Dottern und Parmesan, mengt wuerfelig geschnittenes, gekochtes Selchfleisch, Salz, den ausgekuehlten Reis und zuletzt den festen Schnee des Eierklars darunter. Das Gemenge wird in eine bestrichene und ausgestaeubte Puddingform gefuellt und 3/4 Stunden in Dunst gekocht. Nach dem Stuerzen wird das Dunstkoch mit geriebenem Parmesan bestreut. (Es kann auch ausserdem mit brauner Butter (5 dkg) uebergossen werden. - Dieses Dunstkoch kann auch aus Rollgerste oder Haferreis gemacht werden.

Gebratene Bratwuerste. ¼ Stunde

Die Wuerste werden in heissem Fett auf jeder Seite langsam schoen braun gebraten. Gabratene Leberwuerste, gebratene Blutwuerste werden in gleicher Weise zubereitet.- Die Blutwurst kann

man aber auch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und rasch in heissem Fett braten. - Da Wuerste beim Braten leicht aufspringen, taucht man sie vor dem Braten vorsichtshalber einen Moment ins heisse Wasser.
Beigaben: Salzkartoffeln, Kartoffelschmarren, mitgebratene Kartoffeln; ausserdem Sauerkraut, saure Rueben, Kohl u.a.

Gebratene Augsburger. ½ Stunde

20 Augsburgerwuerste 15 dkg Fett 2 dkg Mehl

Die Wuerste werden abgehaeutet, der Laenge nach halbiert, auf der gewoelbten Seite mit Querschnitten versehen, in Mehl getaucht und beiderseitig schoen goldgelb gebraten. Beigabe: Kartoffelschmarren. - Die gebratenen Augsburger koennen mit in Butter geroesteten, sehr kleinwuerfelig geschnittenen Sardellen uebergossen werden. (Augsburger mit Sardellen.)

Wurstschuesserl mit Spiegeleiern. 1½ Stunden

40 dkg Pariser Wurst 5 dkg Fett 1½ kg Spinat 10 Spiegeleier

Pariser Wurst wird ungeschaelt in ½ cm dicke Scheiben geschnitten und diese in heissem Fett auf einer Seite leicht gebraten. Die sich hiedurch bildenden Schuesserl werden mit Spinat gefuellt und mit Spiegeleiern belegt. - Die mit Spinat gefuellten Wurstschuesserln (ohne Spiegeleier) stellt man haeufig auch bloss auf einen kleinen Sockel aus gestuerztem Kartoffelschmarren und reicht sie als selbstaendigen Gang (Vorspeise, Nachtmahlspeise) oder als Beilage. (Wurstschuesserl mit Spinat und Kartoffelschmarren.)

* * *

Gekochter Karpfen. (Schill, Hecht, Lachs, Schleie, Barsch, Saibling)

2 kg Karpfen 10 dkg Petersilienwurzel 10 dkg gelbe Rueben
Essig 5 dkg Selleriewurzel 6 dkg Zwiebeln
30 Pfeffer- und 10 Gewuerzkoerner 1 Lorbeerblat, Thymian
15 dkg Butter

Der Fisch wird abgeschuppt, ausgenommen und kurze Zeit in ein mit Essig getraenktes Tuch eingeschlagen. Hernach bindet man den Fisch an den Einsatz einer Fischwanne fest, uebergiesst ihn mit einem kochenden Sud aus Wasser, Essig, sehr viel Salz, blaettrig geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln, Pfeffer- und Gewuerzkoernern, Thymian und Lorbeerblatt und laesst ihn zugedeckt auf dem Herdrand ¼ Stunde ziehen. Der angerichtete Fisch wird mit zerlassener Butter uebergossen oder mit Sauce Hollandaise serviert.
Kennzeichen des Garseins fuer ganze Suesswasserfische: Austreten der Augen in Form eines weissen Kuegelchens; fuer in Stuecke geteilte Fische: an den Graeten, die sich sehr leicht herausziehen lassen muessen, darf kein Fleisch haften bleiben.
Die fast schuppenlosen Spiegelkarpfen eignen sich auch zum Blaukochen. (Siehe naechste Kochanleitung)
Die genannten gekochten Fische koennen auch kalt mit Mayonnaise oder mit einem mit Zitronensaft gesaeuertem Butterabtrieb verziert angerichtet werden.

Blaugekochte Forellen. 1 Stunde

10 Forellen (zu 20 dkg) 1/8 l Essig Pfeffer- u.Gewuerzkoerner
15 dkg Butter

Die Forellen sollen sofort nach dem Abtoeten (Abschlagen) verwendet werden. Sie werden nur ausgenommen, wobei man sie so wenig als moeglich beruehren soll, damit der ihnen anhaftende Fischschleim der beim Kochen die Blaufaerbung bewirkt, nicht weggewischt wird. Dann laesst man sie, mit einem kochenden Sud von Salzwasser, Essig, Pfeffer- und Gewuerzkoernern uebergossen, auf dem Herdrande so lange ziehen, bis die Augen als weisse Kuegelchen hervortreten.
Damit sich die Forellen beim Kochen nicht verziehen, d.h. eine

huebsche Form behalten, werden sie mit einem oder allenfalls zwei kleinen Holzspeilen (die man vor dem Servieren entfernt) ausgespannt. Will man kleine Forellen nicht gerade auflegen, so durchsticht man mit einer Dressiernadel Schwanz und Kinnlade und bindet sie mit einem Bindfaden rund zusammen.

Die gekochten Forellen werden auf eine entsprechend gefaltete Serviette gebettet oder, besser, auf Spitzenpapier gelegt und, mit Krauspetersilie verziert, auf den gebraeuchlichen Fischschuesseln aufgetragen. Beigaben: Kipfelkartoffeln, zerlassene Butter oder frische Teebutter.

Gesulzter Karpfen. 3 Stunden

2 kg Karpfen 10 dkg Petersilienwurzel 10 dkg gelbe Rueben
5 dkg Selleriewurzel 5 dkg Zwiebeln
10 Pfeffer- und 5 Gewuerzkoerner, 1/16 bis 1/8 l Essig

Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in Stuecke geschnitten, gesalzen, in eine runde Pfanne gegeben und in einem Sud aus Salzwasser, nudelig geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln, Pfeffer- und Gewuerzkoernern und Essig ¼ Stunde lang gekocht. Nachdem der Sud ausgekuehlt ist, stellt man die Pfanne aufs Eis, laesst die Masse sulzen und taucht die Pfanne vor dem Stuerzen einige Sekunden in heisses Wasser. - Man kann den Karpfen auch nach dem Kochen gleich auf einer Porzellanschuessel anrichten, mit dem Sud uebergiessen und stocken lassen.

In gleicher Weise kann man alle anderen Suesswasser- und Seefische einsulzen.

Marinierte Fische. Gesottene, gebratene oder gebackene Fische, auch Fischreste (gebackene, wenn man will, nach Abziehen der Haut) gibt man in ein irdenes oder Porzellengeschirr und uebergiesst sie mit einer Mischung aus Essig, Oel, Schalotten oder Zwiebeln, Kapern, Zitronenschalen und Pfeffer und bewahrt sie kuehl auf. Man traegt sie mit heissen Kartoffeln, Kraeutersoss oder Mayonnaise oder nur mit Essig und Oel oder Senf auf.

Zum Marinieren eignen sich alle Fische.

Gebratener Karpfen mit Schwarzbutter. 1½ Stunden

2 kg Karpfen 10 dkg Fett 15 dkg Butter

Der Karpfen wird abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen, gesalzen, in heisses Fett gegeben und unter fleissigem Begiessen im Rohr gebraten. Nachdem man den Saft abgefettet hat, richtet man den Fisch an und giesst zerlassene, ziemlich braun gewordene Butter darueber.

Beigabe: Salz- oder Kipfelkartoffel.

Gebackener Karpfen. 1½ Stunden

2 kg Karpfen 8 dkg Mehl 2 Eier 15 dkg Broesel ½ kg Fett

Der Karpfen wird entschuppt, ausgenommen, gewaschen und in 2 bis 3 cm breite Stuecke geschnitten. Diese werden gesalzen, in Mehl, Ei und Broeseln paniert und in heissem Fett gebacken und auf Filtrierpapier abgetropft. Man kann auch den Karpfen der Laenge nach halbieren und dann in 2 bis 3 cm dicke Stuecke schneiden. - Fische werden schmackhafter, wenn sie nach dem Salzen ¼ bis ½ Stunde liegen bleiben koennen. (Porzellanteller)

Beigaben: Salate (besonders Kartoffel-, Sellerie-, Brunnenkresse- oder Fisolensalat).

Gekochter Schellfisch und alle anderen Seefische. 3/4 Stunde

2 kg Seefisch ¼ l Milch 15 dkg Butter
½ Zitrone ¼ l Essig 15 Pfefferkoerner 25 dkg Wurzelwerk
1 Lorbeerblatt 9 Gewuerzkoerner 8 dkg Zwiebeln

Der Fisch wird abgeschuptt, innen gut gereinigt, gewaschen, ½

Stunde in Milchwasser gelegt, abgetrocknet, mit Zitronensaft betraeufelt und in eine siedende Mischung von Wasser, Salz, Essig, Pfefferkoernern, Neugewuerz, Wurzelwerk, Zwiebeln und Lorbeerblatt gelegt. Nach einmaligem Aufwallen des Wassers zieht man die zugedeckte Fischwanne an den Rand des Herdes zurueck und laesst den Fisch 10 bis 15 Minuten darin. Sobald der Fisch gar ist, hebt man ihn vorsichtig aus dem Wasser, legt ihn auf eine Schuessel und uebergiesst ihn mit brauner (bis zum Braunwerden erhitzter) Butter. Nach dem Kochen kann die Haut des Fisches entfernt werden.

Um den Seefischen den ihnen anhaftenden Geruch zu nehmen, legt man sie in gewaesserte Milch oder Essigwasser und betropft sie vor dem Gebrauch mit Zitronensaft oder man gibt in das Wasser ein Stueck gluehende Holzkohle.

Beigaben: Zu gekochten Fischen gibt man ausser Salzkartoffeln auch Senfsoss, Hollaendische Soss, Mayonnaise, Champignonssoss u.ae., in welchem Falle der Butteruebergguss selbstverstaendlich entfaellt.

Ueberkrusteter (gratinierter) Schellfisch. 1½ Stunden

Gekochter Schellfisch (Seite 51)
Kartoffelbrei: ½ kg Kartoffeln 1/8 l Milch Salzwasser
Soss: 4 dkg Butter 3 dkg Mehl 3/8 l Milch Zitronensaft
1 Kaffeeloeffel Parmesan 1 Dotter englische Soss
3 dkg Parmesan 2 dkg Broesel 3 dkg Butter

Ein gekochter Schellfisch wird ausgeloest, auf einer Schuessel angerichtet und rundherum mit Kartoffelbrei verziert. Dann wird der Fisch mit folgender Soss uebergossen, mit Parmesan und Semmelbroeseln bestreut, mit zerlassener Butter betropft und 10 Minuten vor dem Anrichten ins Rohr gestellt.

Soss: Man macht eine lichte Buttereinmach, giesst mit Milch auf, gibt Zitronensaft, Salz, einige Tropfen englischer Soss hinein, laesst die Soss dick einkochen, gibt geriebenen Parmesan hinein und bindet sie mit Dotter. (Gratiniersoss)

Kartoffelbrei zum Spritzen: Roh geschaelte Kartoffeln werden geviertelt, weichgekocht, abgeseiht, mit etwas siedender Milch zerstampft, passiert und gesalzen. Der Brei muss sehr dick sein.

Zum Ueberkrusten eignen sich alle Fischarten. (See- u. Flussfische.)

Gebackener Schellfisch. 1½ Stunden

2 kg Schellfisch	¼ l Milch	2 l Wasser	½ Zitrone
8 dkg Mehl	2 Eier	10 dkg Broesel	½ kg Fett

Der Fisch wird abgehaeutet, in Milchwasser gelegt, abgetrocknet, mit Zitronensaft betraeufelt, in Stuecke geschnitten, gesalzen, eine halbe Stunde liegen gelassen und in Mehl, Ei und Broeseln paniert. Dann wird er in heissem Fett gebacken und auf Filtrierpapier abtropfen gelassen. Man kann den Fisch mit Zitronenscheiben und Petersilie verzieren. Beigaben: Salate allter Art, Tartarensoss u.a.

Will man den Wohlgeschmack der zu backenden Seefische erhoehen, so legt man sie entschuppt bezw. enthaeutet 1 Stunde vor dem Backen in eine Beize (Marinade) aus Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Petersilie. - Das Fett muss beim Einlegen der Fische siedend heiss sein; man muss so viel davon nehmen, dass die Fische darin schwimmen.

Gesulzte Heringe. Zehn Salzheringe werden entgraetet und ueber Nacht ins Wasser gelegt.

Eine Beize von 3/8 l Essig, 3/4 l Wasser, 20 dkg geschnittener Zwiebel, einigen Pfefferkoernern, 4 Stueck Wuerfelzucker laesst man ½ Stunde kochen, auskuehlen, dann laesst man 8 dkg Fett, 16 dkg Mehl leicht anroesten, giesst mit der nicht passierten Beize nach Entfernung der Pfefferkoerner auf und uebergiesst damit die in kleine Stuecke geschnittenen Heringe. Das Ganze wird nun zum Sulzen kalt gestellt.

Man traegt zu gesulzten Heringen warme Kartoffeln auf.

Marinierte Heringe. 12 bezw. 3 Stunden

10 grosse Salzheringe, von denen die Haelfte Milchner sein muessen, werden zur Verminderung ihres starken Salzgehaltes auf die Dauer von 10 bis 12 Stunden in frisches Wasser gelegt, enthaeutet und ausgenommen.

Soss: Die Heringsmilch wird passiert, mit 1/8 l hinzugetropftem Oel und ¼ l saurem Rahm verruehrt. Das Gemenge wird mit Salz, Estragonessig, Worcestershiresoss und "Maggi" gewuerzt.

Die Heringe werden mit ¼ kg blaettrig geschnittenen Aepfeln und 2 dkg Kapern bestreut, mit der Soss uebergossen und fuer mehrere Stunden kaltgestellt. Kurz vor dem Auftragen streut man einige Zwiebelringe darueber.

Heringsalat. 14 bezw. 3 Stunden

5 grosse Salzheringe werden 10 bis 12 Stunden lang gewaessert, entschuppt, der Laenge nach halbiert, entgraetet und in 1 cm lange Stuecke geschnitten. Diese Stuecke werden in einer Porzellanschuessel mit 1¼ kg gekochten, in Scheiben geschnittenen Kipfelkartoffeln vermengt. Aus der Milch der Heringe, ¼ l saurem Rahm und den oben unter "Marinierte Heringe" angegebenen Wuerzen wird ebenso wie dort eine Soss bereitet, die ueber das in der Schuessel befindliche, mit ½ dkg feingehackten Kapern bestreute Gemenge gegossen wird. Der Salat ist nur dann schmackhaft, wenn Kartoffeln und Fisch vollstaendig von der Soss durchtraenkt sind. Er soll darum stets einige Stunden vor Bedarf angefertigt werden.

* * *

Rindskamm, geselcht. 5 Stunden

1½ kg geselchter Rindskamm wird mit heissem Wasser abgebrueht und in einem zweiten Wasser 5 Stunden lang gekocht.

Beigabe: Erbsen- oder Kartoffelbrei.

Der Rindskamm kann auch kalt aufgetragen werden; in diesem Falle werden meist Kren, Essiggurken oder Aspik dazugegeben.

Rindszunge mit Sardellensoss. 4 Stunden

Eine frische, nicht geraeucherte Rindszunge wird in Salzwasser 3 bis 4 Stunden weichgekocht, in kaltes Wasser gelegt, abgehaeutet, in Scheiben geschnitten und mit Sardellensoss (siehe "Sossen") uebergossen. Rindszunge wird auch mit Kapernsoss gerne gegessen. Beigabe: Reis, Kartoffeln.

Poekelzunge bereitet man in gleicher Weise, nur wird diese in ungesalzenem Wasser gekocht und zumeist mit Erbsen-, Bohnen- oder Kartoffelbrei angerichtet.

Polnische Rindszunge. 4 Stunden

Eine frische, nicht geraeucherte Rindszunge wird 3 bis 4 Stunden lang in Salzwasser gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt, geschaelt und in Scheiben geschnitten. Diese werden mit Polnischer Soss uebergossen.

Polnische Soss: 10 dkg geschaelte, stiftlig geschnittene Mandeln, 10 dkg Rosinen und die feingehackte Schale einer halben Zitrone werden in ¼ l Rotwein gekocht. Dann mischt man Braune Soss (siehe "Sossen"), Essig und Salz hinzu, laesst die Soss 5 bis 10 Minuten langsam kochen und vermischt sie schliesslich mit etwas Butter und Zucker. Beilage: Knoedel.

Gekochtes Rindfleisch, ueberduenstet. ½ bezw. 3 Stunden

Das in der Suppe fast weichgekochte Rindfleisch, bezw. Reste gekochten Rindfleisches, werden in Portionen geschnitten und in folgender Soss ½ Stunde lang duensten gelassen.

Soss: In 8 dkg Schmalz laesst man 20 dkg in duenne Ringe geschnittene Zwiebeln goldgelb anroesten. Hierauf gibt man 1 Messerspitze Paprika und etwas Essig dazu, staeubt mit 3 dkg Mehl, giesst mit Rindsuppe auf, salzt und laesst die Soss mooglichst lange kochen.

Rein - Rostbraten (Rostbraten in der Kasserolle). 1½ Stunden

2 kg Rostbraten 15 dkg Fett 5 dkg Zwiebeln 3/4 kg Kartoffeln
Paprika, Kuemmel, Majoran 5 dkg Paradiesaepfelmark

Ausgeloeste Rostbraten werden geklopft, gesalzen und im heissen Fett rasch abgebraten. In dem gleichen Fett roestet man hierauf feingeschnittene Zwiebeln, gibt Paprika, feingehackten Kuemmel und Majoran sowie Paradiesaepfelmark hinzu und giesst mit Rindsuppe oder Wasser auf. In dieser Soss werden die wieder eingelegten Rostbraten gedaempft. Wenn sie halbweich sind, gibt man rohgeschaelte, etwas ueberkochte Kartoffeln dazu und laesst alles miteinander weichdaempfen.

Vorstehende Rostbraten koennen auch unter weiterer Zugabe von Wurzelwerk und Champignons gedaempft (geduenstet) werden (Geduenstete Rostbraten). Man serviert diese letzteren haeufig auch unter Beigabe einiger Scheiben Salzgurke, und zwar jede Portion fuer sich in einer kleinen Rein (Reindl - Rostbraten).

Gerollte Rostbraten. 1½ Stunden

2 kg Rostbraten 15 dkg Zwiebeln 8 dkg Fett 2 dkg Mehl
1/4 l saurer Rahm
Fuelle: 8 dkg Speck 3 Sardellen 10 dkg Zwiebeln
1 dkg Kapern ½ dkg Petersiliengruen

Die duennengeschnittenen Rostbraten werden ausgeloest, geklopft und gesalzen. Dann bestreicht man sie mit einer Mischung aus feingeschnittenem Speck, geputzten, passierten Sardellen, feingeschnittenen Zwiebeln, ebensolchen Kapern und etwas gehackter Petersilie, rollt sie zusammen und bindet sie mit feinem Spagat, der vor dem Anrichten zu entfernen ist.

In einer Rein laesst man feingehackte Zwiebeln in Fett anroesten, gibt die Rostbraten hinein und laesst sie so lange im eigenen Saft duensten, bis sie leicht angebraeunt sind, dann staeubt man und giesst nach Anroesten des Mehles mit Wasser oder Suppe auf und laesst sie weiter duensten, bis sie weich sind, gibt Rahm dazu und laesst die Soss kurz verkochen.
Beigaben: Gedaempfter Reis, Nudeln, Hohlnudeln.

Rindslondenschnitten, halbgebraten (Englisches Filet). 1 Stunde

1½ kg Lungenbraten (Mittelstueck) 6 dkg Speck 6 dkg Fett
2 dkg Butter

Der Lungenbraten wird von den Knochen befreit, abgehaeutet, gespickt, gesalzen, gepfeffert, mit heissem Fett uebergossen und 20 bis 25 Minuten in sehr heissem Rohr unter oefterem Begiessen mit dem eigenen Saft halbgebraten. Der Saft wird sodann entfettet, mit Wasser oder Rindsuppe und Butter aufgekocht.

Beigaben: Gemuese aller Art, Reis, Risipisi, Tatarensoss, franzoesischer Salat, scharfe Essigfruechte (Mixed pickles), Kartoffeln, Apfelpuree, Dunstobst, Garnituren.

Lungenbraten nach Prinz Rohan. 3/4 Stunden

1½ kg Lungenbraten 3 dkg Zwiebeln ½ dkg Petersiliengruen
2 dkg Fett ½ Schweinsnetz 6 dkg Champignons
8 dkg Gansleber 5 dkg Fett 3 dkg Butter

Der Lungenbraten wird ausgeloest, abgehaeutet, mit fingerdick geschnittener Gansleber, die man in feingehackte, angeroestete Zwiebeln, Petersilie und Tafelpilze (Feine Kraeuter) rollt, gespickt, gesalzen, gepfeffert, in ein Schweinsnetz eingewickelt, mit Spagat gebunden und in sehr heissem Fett unter oefterem Begiessen, bei sehr starkem Feuer 20 bis 25 Minuten halbgebraten. Hernach wird der Saft entfettet und mit Wasser und einem Stueckchen Butter aufgekocht.

Beigaben: Strohkartoffeln, Bratkartoffeln, Rohscheiben.

Faschierter Braten (Jaegerbraten, falscher Lungenbraten, Hackten). 1 3/4 Stunden

½ kg mageres Rindfleisch (Zapfen ohne Zuwage) und ½ kg fettes Schweinefleisch (Schopfbraten, Schulterblatt) werden mit 3 eingeweichten, ausgedrueckten Semmeln gehackt oder faschiert, mit 1 Ei, 5 dkg kleinwuerfelig geschnittenen Speck, Salz, Pfeffer, Majoran, feingehackten, in Fett angeroesteten Zwiebeln und Petersilie und Wasser sehr gut durchgearbeitet und auf dem Brett mit 3 dkg Mehl oder Broeseln zu einer Rolle geformt. Diese wird mit heissem Fett uebergossen und im Rohr bei oefterem Zugiessen von Wasser oder Rindsuppe 1½ Stunden maessig gebraten. ½ Stunde vor dem Anrichten entfettet man den Saft und fuegt ¼ l Rahm hinzu. - Man kann den Braten auch in ein Schweinsnetz huellen, wodurch er noch saftiger wird. Verwendet man Bratenreste, so gibt man etwas mehr Speck und um 1 Ei mehr dazu.

Beigaben: Salate, Kartoffelbrei, Kartoffelschmarren, Gemuese.

Speckbraten, (Rindsbraten). 3 Stunden

1½ kg Rindfleisch ohne Zuwage	10 dkg Speck	8 dkg gelbe Rueben
8 dkg Petersilienwurzel	10 dkg Fett	5 dkg Zwiebel
4 dkg Selleriewurzel	1/8 l Rotwein	4 dkg Brot

20 Pfefferkoerner, 10 Neugewuerzkoerner, ½ Lorbeerblatt, Thymian, Ingwer, Muskatnuss

Das Rindfleisch (Hieferschwanzel oder Hieferscherzel) wird geklopft, laengs der Faser mit fingerdick geschnittenen Speckstreifen derart gespickt, dass man in das Fleisch zuerst ein Loch sticht, dann mit dem Kochloeffelstiel nachhilft und nun die Streifen einzieht. Das Fleisch wird mit Salz und Pfeffer eingerieben und auf in Fett angeroesteten, blaettrig geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebeln unter oefterem Begiessen mit dem eigenen Saft und unter Nachgiessen von Wasser oder Suppe ziemlich weichgebraten. Dann wird etwas Fett abgeschoepft, das eingeweichte Brot, die Gewuerze und Rotwein dazugegeben, mit Wasser aufgegossen und das Fleisch fertiggeduenstet. Der Saft wird zuletzt grob passiert.

Frankfurter Braten. Man verwendet in Wiener Gasthaeusern an Stelle des Speckes oder ausser ihm geschaelte, gekochte Frankfurter Wuerstel zum Durchziehen des Fleisches, und zwar in der Weise, dass die quer aufgeschnittenen Portionen ein mosaikartiges Bild geben.

Harlekinbraten wird dieser Rindsbraten dann benannt, wenn er mit Speck, Gurken und Karotten gespickt wurde.

Beigaben: Nudeln, Reis, Hohlnudeln, Erdaepfelknoedel u.a.

Rindsbraten mit Rahmsoss (Rahmbraten). 2½ Stunden

1½ kg Rindfleisch ohne Zuwage	10 dkg Speck	5 dkg Zwiebel
8 dkg Petersilienwurzel	8 dkg gelbe Rueben	10 dkg Fett
4 dkg Selleriewurzel	1/8 l Rahm	3 dkg Mehl

½ Lorbeerblatt, 20 Pfeffer- u. 10 Neugewuerzkoerner, Ingwer, Muskatnuss, Thymian,

Ein abgelegenes Stueck Rindfleisch (Hieferschwanzel, Hieferscherzel oder Beiried) wird geklopft, gespickt, gesalze,, auf in Fett angeroesteten, blaettrig geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebeln angebraten und unter Zugiessen von Wasser oder Suppe und oefterem Begiessen mit dem eigenen Saft so lange gebraten, bis es fast weich und der Saft klar geworden ist; dann legt man das Fleisch auf eine Schuessel, schoepft vom Saft etwas Fett ab,staeubt ihn und giesst nach Anroesten des Mehles mit Wasser oder Rindsuppe und Rahm auf. Nun gibt man die verschiedenen Gewuerze und das Fleisch hinein und duenstet es, bis es weich ist. Zuletzt wird die Soss grob passiert.

Beigaben: Nudeln, Knoedel, Hohlnudeln, Reis, Kartoffel, Kartoffelroellchen etc.

Lungenbraten mit Rahm. 2 Stunden

1½ kg Lungenbraten 8 dkg Speck 4 dkg Petersilienwurzel
4 dkg gelbe Rueben 5 dkg Zwiebel 3 dkg Selleriewurzel (Zeller)
10 dkg Fett 3 dkg Mehl 1/4 l Rahm
20 Pfeffer- und 10 Neugewuerzkoerner, ½ Lorbeerblatt, Thymian
Ingwer, Muskatnuss, Zitronensaft

Der Lungenbraten wird von den Knochen, Fett und Haut befreit, gespickt, gesalzen, gepfeffert und auf in Fett hellgelb angeroestetem Wurzelwerk und Zwiebeln halbweich gebraten, wobei man ihn oefter mit dem eigenen Saft begiesst und, wenn noetig, Wasser oder Suppe zugibt. Hierauf wird dem mittlerweile klargewordenen Saft etwas Fett abgeschoepft, die Wurzeln werden gestaeubt und nach Anroesten des Mehles mit Wasser oder Rindsuppe aufgegossen. Dann werden das Fleisch, die Gewuerze und etwas Zitronensaft dazugegeben und das Fleisch in dieser Soss weichgeduenstet, die man zum Schluss mit Rahm vermengt, leicht passiert und noch kurz verkochen laesst. Man kann auch etwas Rotwein in die Soss geben.
Beigaben: Nudeln, Reis, Butterteigmonde u.ae.

Rostbraten in der Pfanne. 20 Minuten

2 kg Rostbraten 15 dkg Fett 3 dkg Butter

Gut abgelegene Rostbraten werden geklopft, gesalzen, gepfeffert, am Rande mehrmals eingeschnitten und in heissem Fett beiderseits rasch braungebraten. Der Bratensaft wird entfettet, mit Butter und Wasser oder Rindsuppe aufgekocht.
Beigaben: Mitgebratene Kartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelschmarren, Reis, Gemuese u.dgl.
Rasch zu bratende Fleischstuecke sollen stets gut abgelagert sein. Um sie muerber und schmackhafter zu machen, kann man sie einige Stunden vor der Zubereitung pfeffern, mit ungeschnittenem Petersiliengruen belegen und mit Oel bedeckt kuehlstellen.

Zwiebelrostbraten. 20 Minuten

2 kg Rostbraten 5 dkg Mehl 15 dkg Fett 20 dkg Zwiebeln

Rostbraten werden geklopft, am Rande mehrmals eingeschnitten, gesalzen, gepfeffert, auf einer Seite in Mehl getaucht und beiderseits in heissem Fett gebraten. Dann laesst man blaettrig geschnittene Zwiebeln in Fett knusperig hellbraun roesten, streut sie auf die Rostbraten, die man vorher mit dem Bratensaft, der mit ein wenig Wasser oder Rindsuppe aufgekocht wurde, begiesst.
Beigaben: Kartoffelschmarren, Bratkartoffeln, Reis u.dgl.

Nierenbraten. 1½ Stunden

2 kg Nierenbraten 10 dkg Fett 3 dkg Butter

Der abgehaeutete Nierenbraten wird eingehackt, gesalzen, in heissem Fett unter fleissigem Begiessen, anfangs mit dem eigenen Saft (spaeter allenfalls mit Wasser) 1½ Stunden im Rohr gebraten und mit dem entfetteten, mit Butter versetzten Bratensaft angerichtet. Die Niere wird in Scheiben geschnitten und der Braten damit umlegt. - Beigaben: Reis, Risipisi, Salate, auch gruene Gemuese.

Gebratene Kalbsstelzen. 1¼ Stunden

3 Kalbsstelzen (2 kg) 10 dkg Fett 3 dkg Butter

Die gewaschenen Kalbsstelzen werden gesalzen und in heissem Fett unter Begiessen mit dem eigenen Saft und Zugiessen von Wasser oder Rindsuppe 1¼ Stunden gebraten. Der Bratensaft wird mit Butter und Wasser oder Rindsuppe aufgekocht.- Kalbsstelzen koennen auch vor dem Braten gespickt werden.
Beigaben: Salate, Gemuese, Reis.

Kalbsschlegel in Rahmsoss.

1½ kg gespickter und gebratener Schlegel wird, wenn er weich ist, mit 1/8 l saurem Rahm begossen, mit 4 dkg geriebenen Parmesan bestreut und noch 5 Minuten ins heisse Rohr gestellt.

Spanische Kalbsnuss. 2 Stunden

1½ kg Kalbsnuss	3 dkg Mehl	1 Ei	8 dkg Semmelbroesel
	10 dkg Fett		3 dkg Butter

Die Kalbsnuss wird abgehaeutet, gesalzen, in Mehl, Ei und Semmelbroeseln paniert und in heissem Fett unter fleissigem Begiessen etwa 1¼ Stunden im Rohr gebraten.- Der Bratensaft wird entfettet, mit Butter und Wasser oder Rindsuppe aufgekocht und zu dem Braten aufgetragen. Beigaben: Gemuese, Salate u.dgl.

Gefuellte Kalbsbrust. (Semmelfuelle) 2½ Stunden

2 kg Kalbsbrust 10 dkg Fett 3 dkg Butter fuer den Saft
Fuelle: 8 dkg Butter ¼ l Milch (Wasser) 3 Semmeln 1 Ei
1 Dotter ½ dkg Petersiliengruen 4-6 dkg Broesel

Die Kalbsbrust wird eingehackt, von den Rippen befreit, gewaschen, abgetrocknet, dann wird an der Schmalseite durch Trennung der durch ein duennes Hautgewebe verbundenen oberen Fleischteile eine Art Tasche hergestellt (untergriffen) und die Kalbsbrust gesalzen. Hierauf wird sie mit untenangefuehrter Semmelfuelle gefuellt, zusammengenaeht und in heissem Fett unter sehr fleissigem Begiessen und allfaelligem Zugiessen von Wasser oder Rindsuppe 1½ Stunden gebraten. Der Bratensaft wird entfettet, mit Butter, Wasser oder Rindsuppe aufgekocht. - Die Kalbsbrust schrumpft beim Braten weniger zusammen, wenn die Rippen erst nach dem Braten entfernt werden.

Semmelfuelle: Flaumig geruehrte Butter wird mit Ei, Dotter, in Milch erweichten, ausgedrueckten, passierten Semmeln, Feingewiegter Petersilie, Salz und Semmelbroeseln verruehrt. Die Petersilie kann allenfalls in etwas Butter angeroestet werden.

Statt Semmelfuelle kann auch Leber- oder Hirnfuelle verwendet werden.

Leberfuelle: 8 dkg flaumig geruehrte Butter wird mit 20 dkg feingeschabter, passierter Kalbsleber, feingewiegten, in Butter geroesteten Zwiebeln und Petersilie, 2 Eiern, 3 erweichten ausgedrueckten Semmeln, Salz, Pfeffer und 3 - 6 dkg Broeseln vermischt.

Hirnfuelle: 35 dkg gewaschenes, enthaeutetes Hirn wird nebst feingehackter Petersilie in 5 dkg Butter angeroestet, mit 4 entrindeten, in Milch erweichten, ausgedrueckten Semmeln, 2 Eier, Salz, Pfeffer und 5 dkg Semmelbroeseln vermischt.

Paprikaschnitzel. 1½ Stunden

1½ kg Kalbsschnitzel (Schlegel)	15 dkg Fett	5 dkg Speck
1 Kaffeeloeffel Rosenpaprika	2 dkg Mehl	6 dkg Zwiebeln
		1/4 l saurer Rahm

Der Schlegel wird abgehaeutet, ausgeloest, das Fleisch zu Schnitzeln geschnitten. Diese werden am Rande mehrmals eingeschnitten, geklopft, gesalzen, in heissem Fett auf beiden Seiten rasch angebraten und in nachstehender Paprikasoss fertiggeduenstet.

Paprikasoss: In einer Rein wird zunaechst kleinwuerfelig geschnittener Speck zerlassen, dann werden mit diesem feingehackte Zwiebeln licht angeroestet, Paprika und Mehl daraufgestaeubt und, nachdem auch dieses gut angeroestet ist, mit Wasser oder Rindsuppe und Bratensaft aufgegossen. Nach erfolgtem Aufkochen mangt man Salz und sauren Rahm in die Soss, legt die gebratenen Schnitzel hinein und laesst sie darin fertig duensten. Wenn die Soss zu wenig rot ist, kann man mit Paradiesaepfelmark (5 dkg) oder durch weitere Zugabe von Paprika nachfaerben. Beigaben: Reis, Risipisi, Nockerl, Nudeln, Tarhonya, Kartoffeln.

Wiener Schnitzel. 1 - 1½ Stunden

1½ kg Kalbsschnitzel (Schlegel) 10 dkg Mehl 2 Eier
15 dkg Broesel ½ kg Fett

Die Schnitzel werden am Rande mehrmals eingeschnitten, geklopft, gesalzen, in Mehl, Ei und Broeseln paniert und in heissem Fett gebacken und auf Filterpapier abgetropft.

Beigaben: Salate aller Art, Salzgurken, gruene Gemuese, gemischtes Kompott, Apfelpueree u.dgl. Zumeist auch Beilage einer Zitronenscheibe.

Schweinskarree (Schweinsrippenschnitten). 2 Stunden

2 kg Schweinsrippenschnitten (Karree) 6 dkg Fett Kuemmel

Die Wirbelknochen des Karrees werden eingehackt, das Fleisch mit Salz und gehacktem Kuemmel eingerieben und in heissem Fett unter oefterem Begiessen, anfangs mit dem eigenen Saft und spaeter unter Zuguss von etwas Wasser, im Rohre 1½ bis 2 Stunden gebraten. Der Bratensaft wird entfettet und mit Wasser oder Rindsuppe aufgekocht. Beigabe: Kraut, Kartoffeln, Kartoffelsalat, Krautsalat u.a. Schweinsschulter, Schweinsruecken, Schweinsschlegel und Schweinslungenbraten koennen ebenso zubereitet werden.

Gebratener Jungschweinsschlegel. 1 3/4 Stunden

2 kg Jungschweinsschlegel 6 dkg Fett

Der Jungschweinsschlegel wird ausgeloest und in soviel heisses Wasser gelegt, dass die nach unten gekehrte Schwarte damit bedeckt ist, ½ Stunde gedaempft, bis die Schwarte weich ist. Dann wird die Schwarte des Schlegels in ungefaehr 1 cm breiten Abstaenden mit etwa ½ cm tiefen Einschnitten versehen (geschroepft) und mit Salz und Kuemmel eingerieben. Hierauf wird der Schlegel mit der Schwartenseite nach oben in die Pfanne gelegt, mit sehr heissem Fett uebergossen, anfangs nur im eigenen Saft, dann unter oefterem Nachgiessen von Wasser 1½ Stunden weichgebraten. Die Schwarte muss durch oefteres Uebergiessen mit Saft schoen braun und knusperig gebraten werden. Der Bratensaft wird entfettet und mit Wasser oder Rindsuppe aufgekocht. Beigaben: Gemuese, Kartoffeln, Salate u.dgl. Jungschweinskarree und Jungschweinsruecken werden ebenso zubereitet. In gleicher Weise bratet man auch Schweinsstelzen.

Spanferkel. 3 Stunden

1 Spanferkel ¼ l Bier 10 dkg Speck Kuemmel Salz

Ein Spanferkel wird innen mit Salz und Kuemmel eingerieben, nachdem man die Ohren und das Schwaenzchen mit Papier umhuellt hat, auf ein Blech gesetzt und unter oefterem Bestreichen mit einem in Bier getauchten Speckstuecke 2 bis 3 Stunden in einem maessig heissen Rohre gebraten. Beigaben: Krautsalat, kalt oder warm.

Schoepsenschlegel (einfach gebraten). 1 3/4 Stunden

2 kg Schoepsenschlegel 8 dkg Fett 3 dkg Butter

Der Schlegel eines jungen Schoepses wird abgehaeutet, von allem Fett befreit, gesalzen, gepfeffert und in heissem Fett allseitig angebraten und unter oefterem Begiessen mit dem eigenen Saft und Nachgiessen von Wasser oder Rindsuppe 1½ Stunden gebraten, bis er genuegend durchgebraten ist. Der Bratensaft wird entfettet und mit Suppe und Rindsuppe aufgekocht. Beigabe: Reis, Kartoffeln, gruene Gemuese.

Rehruecken, (einfach gebraten). 2 Stunden

1 Rehruecken 12 dkg Speck 5 Wacholderbeeren 10 dkg Fett
1/4 l Rahm

Der Rehruecken wird abgehaeutet, gespickt, gesalzen, gepfeffert und mit gestossenen Wacholderbeeren eingerieben. Dann wird der Rehruecken in heissem Fett unter oefteren Begiessen mit dem Bratensafte und Wasser oder Rindsuppe und ohne Beigabe von Rahm (au naturel) oder mit Rahm (a la creme) weichgebraten (etwa 1 Stunde). - Der Bratensaft wird entfettet, mit Wasser oder Rindsuppe aufgekocht und durch ein Sieb ueber den zerlegten (tranchierten) Braten geseiht. Beigaben: Preiselbeeren, Johannisbeeren, Kartoffeln, Reis, Butterteigmonde.

Hasenbraten (mit Rahmsoss). 1 3/4 Stunden

1 Hase (Ruecken und Laeufe) und 1 Ruecken 15 dkg Speck
5 Wacholderbeeren 8 dkg gelbe Rueben 8 dkg Petersilienwurzel
6 dkg Zwiebel 10 dkg Fett 4 dkg Selleriewurzel
3 dkg Mehl 1/16 l Rotwein ¼ l Rahm Zitronensaft
20 Pfeffer- und 10 Neugewuerzkoerner, 1 Lorbeerblatt, Thymian, Muskatnuss, Ingwer Preiselbeersaft

Der Hase wird abgehaeutet, gespickt, gesalzen, gepfeffert, mit zerdrueckten Wacholderbeeren eingerieben und auf in Fett angeroesteten Wurzelwerk und Zwiebeln unter fleissigem Begiessen mit dem eigenen Saft und Nachgiessen von Suppe oder Wasser halbweich gebraten. (Das Hasenfleisch schmeckt pikanter, wenn es einige Stunden oder tagsvorher mit Zitronensaft betropft wird.) Hierauf wird der Hase herausgenommen, der Saft klar eingekocht, die Wurzeln werden gestaeubt und nach Anroesten des Mehles Wasser oder Rindsuppe und Rotwein aufgegossen. Dann fuegt man die Gewuerze, Zitronensaft, allenfalls noch etwas Essig, und Preiselbeersaft hinzu, gibt das Fleisch wieder hinein, laesst es weichduensten, uebergiesst den Hasen ¼ Stunde vor dem Anrichten mit versprudeltem Rahm, laesst ihn gut verkochen und seiht beim Anrichten die Soss ueber den Braten. Zuletzt wird die Soss passiert. Beigaben: Reis, Nudeln, Knoedel, Kartoffelroellchen, Butterteigpasteten mit Preiselbeeren oder Johannisbeeren (Ribisel).

Kaninchen koennen in gleicher Weise zubereitet werden, ebenso Rehschlegel.

Beize fuer Wild (Marinade). ½ Stunde

2½ l Wasser ¼ l Essig 8 dkg gelbe Rueben Lorbeerblatt
20 Pfefferkoerner 8 dkg Petersilienwurzel Thymian
10 Gewuerzkoerner 4 dkg Selleriewurzel

Wasser wird mit Essig, blaettrig geschnittener gelber Ruebe, Petersilie und Zeller nebst Pfeffer und Gewuerzkoernern sowie Lorbeerblatt und Thymian ½ Stunde gekocht und gesalzen.

Das Wildfleisch wird mit der ueberkuehlten Beize uebergossen und ueber Nacht zugedeckt stehen gelassen. Der Sud muss immer ueber dem Fleisch stehen.

Durch das Beizen des Wildfleisches wird das Fleisch nicht nur muerber, sondern es gewinnt auch an Geschmack und laesst sich laenger aufbewahren.

Gedaempfte Tauben mit gruenen Erbsen. 2½ Stunden

10 Tauben 30 dkg Speck 4 dkg Petersilienwurzel
4 dkg gelbe Rueben 3 dkg Selleriewurzel 3 dkg Zwiebel
6 Pfefferkoerner 1 kg Brot fuer den Sockel gruene Erbsen

Geputzte, ausgenommene, gesalzene, junge Tauben werden dressiert, in eine Rein dicht nebeneinander auf Speckscheiben, Wurzelwerk, Zwiebeln und Pfefferkoerner gelegt und nach Hinzugabe von Wasser oder Rindsuppe ½ Stunde gedaempft. Die Tauben werden auf einem Brotsockel angerichtet und mit geduensteten gruenen Erbsen und den eingekochten Safte aufgetragen. Beigabe: Geduensteter Rei

Tauben, gefuellte. 2 Stunden

5 Tauben 10 dkg Fett 2 dkg Butter
Fuelle: 6 dkg Butter 1 Dotter 1 Ei 2 Semmeln 1/4 l Milch
½ dkg Petersiliengruen 3 dkg Semmelbroesel

Die Tauben werden hergerichtet, die Brust untergriffen, eingesalzen, mit der angegebenen Fuelle gefuellt, dressiert, in heissem Fett, mit der Brustseite nach oben (damit die Haut beim Anbraten nicht so leicht reisst), unter Zugabe von etwas Wasser oder Suppe bei haeufigem Begiessen ½ bis 3/4 Stunden gebraten. Der Saft wird entfettet, die Tauben mit Butter glasiert und ersterer mit etwas Suppe oder Wasser aufkochen gelassen.

Fuelle: Butter wird flaumig geruehrt, Eidotter, in Milch erweichte, ausgedrueckte, passierte Semmeln, Salz, feingehackte Petersilie und Semmelbroesel dazugegeben und die Masse gut verruehrt. Man kann auch die Petersilie in etwas Butter anlaufen lassen.

Beigaben: Specklinsen, Reis.

Brathuehner.

4 groessere Brathuehner 10 dkg Fett 3 dkg Butter

Die Huehner werden hergerichtet, ausgewaschen, gesalzen, dressiert, in heissem Fett zuerst mit der Brustseite nach unten ¼ bis ½ Stunde gebraten, dann gewendet und unter sehr fleissigem Begiessen mit dem eigenen Saft und Nachgiessen von Suppe oder Wasser eine weitere halbe Stunde fertiggebraten. Der Saft wird entfettet, ein Stueckchen Butter auf die Huehner gegeben, damit diese einen schoenen Glanz bekommen, und der Saft mit etwas Suppe oder Wasser aufgekocht. Die Huehner werden tranchiert, schoen angerichtet und mit Krauspetersilie und Papierkrausen verziert.

Beigaben: Salat, Kompott, Reis, gruene Erbsen.

Gaense, gebraten. 3½ bis 4 Stunden

1 Gans (ohne Gaensekleln) ½ kg kleine Aepfel Majoran

Einer geputzten, ausgenommenen Gans werden Hals, Fuesse und Fluegel abgeschnitten. Aussen wird die Gans mit Salz, innen ausserdem mit Majoran (in einzelnen Gegenden auch mit Beifuss und Kuemmel) eingerieben und allenfalls mit kleinen, gewaschenen, ungeschaelten Aepfeln gefuellt. Dann wird die Gans dressiert, mit der Brustseite nach unten in eine Pfanne mit etwas heissem Wasser gegeben und im Rohr unter haeufigem Begiessen mit dem eigenen Saft und Wasser 2 bis 2½ Stunden lang gebraten. Das sich ausbratende Fett wird oefter abgeschoepft. Vor dem Anrichten wird der Bratensaft entfettet und mit Wasser oder Rindsuppe aufgekocht. Damit die Ganshaut knusperig wird, setzt man den Braten kurz vor dem Anrichten, unter Begiessen mit Bratensaft, einer sehr hohen Rohrhitze aus. Die Gans wird tranchiert, schoen angerichtet und mit Krauspetersilie und Papierkrausen geziert. Man kann die Brataepfel, Erdaepfel und Kastanien der Fuelle zur Gans auftragen.

Beigaben: Bratkartoffeln, Krautsalat, Apfelmus, Kompott u.dgl.

Alte Gaense werden muerber, wenn man sie anfangs mit der Bauchseite nach unten in einer fingerhoch heisses Wasser enthaltenden Pfanne mit gut schliessendem Deckel im Rohr 1½ bis 2 Stunden duenstet und erst spaeter, damit sie Farbe erhalten, nicht zugedeckt, fertigbraet.- Zum Fuellen koennen statt der Aepfel roh geschaelte Kartoffeln, roh geschaelte und gekochte Kastanien oder entrindete und in Wasser erweichte Semmeln verwendet werden. - Junge Gaense werden ohne Wasser, mit etwas Fett, ca. 1½ Stunden gebraten.

Gansbrust oder Gansbiegel mit Ritscher. Letzterer kann gesondert dazu aufgetragen oder zwischen Haut und Fleisch eingefuellt und mit dem Fleisch geduenstet werden.

Ritscher wird auf folgende Weise hergestellt: 2 dl gerollte

Gerste und 2 dl Bohnen werden weichgekocht, in eine Einbrenn von 5 dkg Fett und 4 dkg Mehl, in der man Zwiebeln und Petersilie anlaufen laesst, gemischt und soviel Wasser oder Suppe aufgegossen, als noetig ist, damit sich dies zu einer dicken, nicht fluessigen Speise einkocht.

G e m u e s e .

Einfaches Sauerkraut (Gabelkraut). $1\frac{1}{4}$ Stunden

$1\frac{1}{2}$ kg Sauerkraut wird in ein wenig Wasser weichgekocht. Dann laesst man in 15 dkg heissem Fett 3 dkg feingehackte Zwiebeln anroesten und mischt das gekochte, gesalzene Sauerkraut darunter. - Etwa durch Lagerung bereits zu sauer gewordenes Sauerkraut muss in kaltem Wasser rasch durchgewaschen werden.

Beigaben: Kartoffelschmarren, Erbsenbrei.

Karotten. 1 Stunde

1 kg kleine Karotten werden geschabt (geputzt) und in Wasser oder Salzwasser halbweich gekocht. - In 8 dkg heisser Butter werden 3 dkg Zucker hell geroestet, feingehackte Petersilie und die abgeseihten Karotten darin geduenstet, wobei man von Zeit zu Zeit etwas Wasser oder Rindsuppe aufgiesst. Wenn noetig, werden sie nachgesalzen.

Karotten mit gruenen Erbsen, mit Brech- oder Schnittbohnen, mit Spargel usw. Zur Herstellung dieser, besonders in Deutschland beliebten Mischgemuese werden die Gemuese einzeln gekocht und geduenstet und nach Fertigstellung vermengt.

Gruene Erbsen. 3/4 Stunden

60 dkg junge, gruene, ausgeloeste Erbsen werden in Salzwasser mit 2 dkg Butter kurze Zeit gekocht. - In 6 dkg Butter wird feingehackte Petersilie angeroestet. Die Erbsen werden darin geduenstet, mit ein wenig Staubzucker (ca. 3 dkg) gesuesst und, wenn noetig, nachgesalzen.

Schwedische Erbsen. Junge gruene Erbsen werden samt den Schoten in Salzwasser gekocht und unter Beigabe flaumig abgetriebener gesalzener Butter aufgetragen.

Beim Verzehren nimmt man je eine Schote mit Zeigefinger und Daumen, dreht sie ein wenig in der gesondert aufgetragenen Butter und zieht sie (wie Spargel) durch die Zaehne, wodurch man nebst den Erbsen auch das zarte, schmackhafte Fleisch der Schoten abstreift.

Specklinsen. $1\frac{1}{2}$ Stunden

Zu 20 dkg kleinwuerfelig geschnittenem, gelbgeroestetem Speck werden 50 dkg in Wasser gekochte, abgeseihte und gesalzene Linsen gemischt. - Specklinsen stellen eine beliebte Beigabe zu Rebhuehnern vor. Sie werden haeufig in Kartoffelkoerbchen angerichtet.

Kohl. 1 Stunde

3 grosse Kohlkoepfe	5 dkg Fett	5 dkg Mehl	1 dkg Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ dkg Petersilliengruen	Pfeffer, Majoran		

Die Kohlkoepfe werden vom Strunk befreit und gut gewaschen. Der Kohl wird grobnudelig geschnitten und in siedendem Salzwasser 10 bis 15 Minuten in einem offenen Gefaess, wenn der Kohl sehr derb und die Kochzeit beschraenkt ist, mit etwas Speisenatron gekocht und dann abgeseiht. Aus Fett, feingehackter Zwiebel und Mehl wird eine helle Einbrenn bereitet, in der man feingehackte Petersilie aufschaeumen laesst und die man mit Wasser oder Suppe verduennt und mit Salz, Pfeffer und Majoran wuerzt. Darin wird der Kohl noch $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. - Man kann dem Salzwasser, in dem der Kohl ge-

kocht wird, einige kleinwuerfelig geschnittene Erdaepfel beigeben; wodurch das Gemuese gebundener und ausgiebiger wird. Wer es liebt, kann den Kohl auch mit ein wenig zerdrueckten Knoblauch wuerzen.

Beigaben: Kartoffeln in allen Zubereitungsweisen.

Spinat. 1¼ Stunden

1½ kg frischer Spinat 8 dkg Butter 6 dkg Mehl
½ dkg Zwiebeln Petersiliengruen

Frischer Spinat wird geputzt, gut gewaschen, in einem offenen Gefaess in Salzwasser 10 bis 15 Minuten gekocht, abgeseiht, mit kaltem Wasser ueberspuelt, ausgedrueckt und durch ein Sieb passiert oder feingehackt.

Aus heisser Butter, feingehackter Zwiebel und Mehl bereitet man eine lichte Einmach (oder Einbrenn), laesst feingehackte Petersilie darin aufschaeumen, giesst mit Wasser, Rindsuppe oder Milch auf, salzt, laesst sie gut verkochen und gibt ¼ Stunde vor dem Servieren den Spinat dazu, den man noch kurz in nicht gedecktem Gefaesse verkochen laesst.

Beigaben: Kartoffeln in allen Zubereitungsarten, Knoedel, Eier in verschiedenen Zubereitungsweisen usw.

Mangold (Bette). Mangoldblaetter werden wie Spinat zubereitet und ersetzen diesen in der spinatarmen Zeit vollstaendig.

Mangoldstiele. Die gelblichweissen Mangoldstiele koennen auch ausgeschnitten und ebenso wie Spargel gekocht und in Butter geduenstet (oder mit Butter und Broeseln oder in einer Einmachsoss) als besonderes Gericht bereitet werden.

Kochsalat. 1 Stunde

1 kg Kochsalat 6 dkg Butter 5 dkg Mehl ½ dkg Zwiebeln

Vom Kochsalat werden die aeusseren Blaetter und die Blattrippen entfernt, hierauf wird er halbiert, gewaschen und, damit er die Farbe nicht verliert, in kochendem Salzwasser, nicht zugedeckt, 10 Minuten gekocht, dann abgeseiht, mit kaltem Wasser uebergossen, ausgedrueckt, grobgehackt und in eine gut verkochte Einmach aus Butter und Mehl gemengt, in der man vorher ein wenig feingehackte Zwiebeln und Petersilie anroesten liess. Das Gemuese wird, wenn noetig, noch mit Wasser oder Rindsuppe aufgegossen und gesalzen.

Kochsalat mit gruenen Erbsen. Durch Beigabe von ¼ l in Salzwasser gekochten gruenen Erbsen zu vorstehendem Kochsalat stellt man ein feines Mischgemuese her. Beigabe: Kartoffeln in allen Zubereitungsweisen.

Kohlsprossen. 3/4 Stunden

1 kg Kohlsprossen werden geputzt, gewaschen und in einem unbedeckten Gefaess in kochendem Salzwasser weichgekocht.

Eine lichte Einmach aus 6 dkg Butter, feingehackten Zwiebeln, 5 dkg Mehl und gehacktem Petersiliengruen wird mit dem Gemuesewasser oder Rindsuppe aufgegossen und gut verkocht. Hierauf werden die Sprossen eingemischt, gesalzen und einige Minuten gekocht. - Die Kohlsprossen muessen ganz bleiben und duerfen daher weder stark geruehrt noch bis zum Zerfallen gekocht werden. Beigabe: Kartoffeln, Reis.

Kohlrabi. 1½ Stunden

8 Kohlrabi (ca. 1½ kg) 7 dkg Butter 2 dkg Zucker 5 dkg Mehl

Kohlrabi werden geschaelt, halbiert, blaettrig geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Dann laesst man in heisser Butter oder Fett Zucker gelb werden und Mehl nebst etwas feingewiegter Petersilie roesten. Diese Einmach giesst man mit Wasser oder Rindsuppe auf, salzt sie, laesst sie gut verkochen und gibt die gekochten Kohlrabi hinein.

Wenn die Kohlrabi noch sehr zart und jung sind, kann man einen Teil der Blaetter gesondert 5 Minuten in Salzwasser kochen, feinwiegen und in die Einbrenn geben. Man kann auch den Zucker mitkochen lassen, statt ihn anzuroesten, und kann das Kochwasser von jungen Kohlrabi zum Aufgiessen verwenden. . Beigabe: Kartoffeln.

Gruene Fisolen (Schnittbohnen) auf Wiener Art. 1½ Stunden

1½ kg Fisolen werden geputzt, indem man die Enden abschneidet und die Faden beiderseits abzieht, gewaschen, feinnudelig, quadratisch oder rhombisch geschnitten, in Salzwasser weichgekocht und abgeseiht. Dann macht man eine Einbrenn aus 6 dkg Fett, 2 dkg feingehackten Zwiebeln und 6 dkg Mehl, laesst darin feingehackte Petersilie anlaufen, giesst mit Suppe oder dem Fisolenwasser auf, gibt 1 Bueschcerl gewaschenes, feingehacktes Dillkraut hinein und laesst sie gut verkochen. Hierauf mengt man die abgeseihten Fisolen, etwas Essig, Salz, ein wenig Pfeffer und 1/8 l Rahm hinein und kocht dies noch kurz auf. - Dillkraut und Rahm koennen auch weggelassen werden. Beigaben: Kartoffeln.

Gruene Erbsen auf Wiener Art. 1 Stunde

½ kg gruene, frische, ausgeloeste Erbsen werden gewaschen und in Wasser weichgekocht und abgeseiht. Hernach macht man eine lichte Buttereinmach (5 dkg Butter, 4 dkg Mehl), gibt feingehackte Petersilie hinein, laesst sie ein wenig anlaufen und giesst mit Erbsenwasser oder Suppe auf. In die Einmach gibt man nun die Erbsen, 5 dkg Zucker und Salz und laesst sie noch ein wenig kochen. - Damit etwas groessere Erbsen schneller weichwerden, gibt man in das Wasser ein nussgrosses Stueck Butter.

Boehmische Erbsen. 30 dkg weichgekochte, gelbe, ungeschaelte Erbsen, von denen man die waehrend des Kochens freigewordenen Baelge nach und nach abschoepft, werden in eine gut mit Fett und Broeseln ausgestrichene Kasserolle (Rein) ungefaehr 3 cm hoch geschichtet, mit 3 dkg, in 5 dkg Fett angeroesteten Semmelbroeseln und 15 dkg nudelig geschnittenen, in 10 dkg Fett angeroesteten Zwiebeln dicht bestreut und noch 20 Minuten im Rohr gebacken.

Man trachtet, beim Stuerzen der Erbsen auf die Serviersschuessel die Kruste nicht zu brechen.

Linsen. 1½ Stunden

30 dkg ausgesuchte, gewaschene Linsen werden in kaltem Wasser ohne Salz zugestellt und weichgekocht. - In einer dunklen Einbrenn (5 dkg Fett, 5 dkg Mehl) roestet man feingehackte Zwiebeln und Petersilie an, giesst mit dem Linsensud oder auch mit Rindsuppe auf, gibt feingehackte Zitronenschalen, 1 Lorbeerblatt und Thymian und nach erfolgtem Aufkochen die gekochten Linsen hinein, saeuert sie mit Essig oder Zitronensaft, salzt sie und laesst sie einige Zeit kochen.

Duerre Bohnen (Weisse Bohnen bezw. Fisolen). 3 Stunden

40 dkg ausgesuchte, getrocknete, gewaschene Bohnen werden am besten ueber Nacht in kaltem Wasser eingeweicht und am naechsten Tag in frischem kalten Wasser zum Kochen aufgestellt und weichgekocht. Eine helle Einbrenn aus 6 dkg Fett, feingehackter Zwiebel, 6 dkg Mehl wird mit Bohnenwasser oder Selchsuppe aufgegossen, gut verkocht, mit Essig, Salz gewuerzt, die Bohnen dazugegeben und noch kurze Zeit mitgekocht.- Man setzt den Bohnen haeufig noch ½ feingehacktes Lorbeerblatt und ein wenig Thymian zu.

Erbsenbrei (Erbsenpueree) mit Einbrenn. 1½ Stunden

40 dkg gelbe getrocknete Erbsen werden mit in Fett angeroesteter Zwiebel und Petersiliengruen in Wasser weichgekocht und passiert. - Hierauf werden sie in eine Einbrenn aus 5 dkg Fett und 5 dkg Mehl gemischt, mit Wasser oder Rindsuppe aufgegossen, gesal-

zen, gut verkocht und beim Anrichten mit kleingehackten, in Fett braungeroesteten Zwiebeln oder Zwiebelringen bestreut.

Wiener Sauerkraut. 1½ Stunden

1 kg Sauerkraut wird mit kaltem Wasser zugestellt und ungefaehr eine Stunde weichgekocht. Ist das Kraut zu sauer, so wechselt man das Wasser einmal waehrend des Kochens, doch darf dies nicht erst dann geschehen, wenn das Kraut schon weich ist, da es sonst an Geschmack einbuesst. Hierauf macht man eine goldgelbe Einbrenn aus 5 dkg Fett, gehackten Zwiebeln und 5 dkg Mehl, gibt das Kraut samt dem Wasser und eine halbe, geriebene, rohe Kartoffel hinein, giesst mit Wasser oder Suppe auf, salzt und laesst es gut verkochen. Man kann auch mit Kuemmel wuerzen. - Sauerkraut (und saure Rueben) gewinnen durch Aufwaermen an Wohlgeschmack.

Kuerbiskraut. 2 Stunden

Ein Kuerbis (2 - 2½ kg) wird gevierteilt, geschaelt, nach Entfernung des Kerngehaeuses feinnudelig geschnitten, eingesalzen und 3/4 Stunden stehengelassen. Eine helle Einmach (oder Einbrenn) aus 8 dkg Butter, feingehackten Zwiebeln, 7 dkg Mehl und feingehackten Petersiliengruen giesst man mit Wasser oder Rindsuppe auf, gibt ½ Bueschel feingehacktes Dillkraut und Paprika hinein und laesst die Einmach gut verkochen. In die sehr dicke Einmach gibt man dann das gut ausgedrueckte Kraut, 1/8 l sauren Rahm, Salz und etwas Essig und laesst das Kraut noch ½ Stunde duensten. Beigabe: Kartoffeln.

Ungarisches Kraut. 1 Stunde

1 kg Sauerkraut	5 dkg Zwiebeln	5 dkg Zucker	10 dkg Speck
3 dkg Bratenfett	8 dkg Mehl	1/8 l Rahm	
1 Kaffeeloeffel Rosenpaprika		1 dkg Fett zum Anroesten d.Paprikas	

Zucker laesst man in Bratenfett anlaufen, gibt dann wuerfelig geschnittenen Speck, geschnittene Zwiebeln und das Sauerkraut hinein und duenstet es unter Zugiessen von etwas Wasser oder Suppe weich. Dann staeubt man das Kraut, giesst wieder mit Wasser oder Suppe auf, gibt Salz, Rahm und in Fett angeroesteten Paprika hinein und laesst alles gut verkochen.

Geduenstets Kraut. 2 Stunden

15 dkg Fett	8 dkg Zucker	1 kleine Zwiebel	2 dkg Mehl
2 Krautkoepfe (1½ kg)		Kuemmel	Essig

Man laesst in heissem Fett Zucker und dan ringelig geschnittene Zwiebeln gelbwerden, gibt das feinnudelig geschnittene Weisskraut, Kuemmel und Salz dazu und daempft es unter Beimengung von 2 Essloeffeln Essig anfangs im eigenen Saft und spaeter mit Wasser oder Rindsuppe weich. Dann wird mit Mehl gestaeubt und, wenn dieses angeroestet ist, mit Wasser oder Rindsuppe aufgegossen und kurz verkocht. Beigabe: Kartoffelschmarren.

Rotkraut (Rotkohl). 2 Stunden

12 dkg Fett	1 dkg Zwiebeln	8 dkg Zucker	2 Koepfe Rotkraut (1½ kg)
1 Apfel	1 dkg Mehl	1/8 l Rotwein	Essig

In heissem Fett wird zunaechst Zucker mit feingeschnittenen Zwiebeln angeroestet, dann feinnudelig geschnittenes, gesalzenes Rotkraut nach Hinzufuegung eines entkernten, blaettrig geschnittenen, geschaelten Apfels und von Wasser oder Rindsuppe (eventuell auch von gestossenem Kuemmel) geduenstet. Sobald das Kraut weich ist, wird es mit Mehl gestaeubt; nach dessen Anroesten unter Aufguss von Wasser oder Rindsuppe wird Rotwein und Essig zugegossen.

Beliebte Beigabe zu gebratener Gans, Ente, Federwild, zu Wild im allgemeinen, zu gebratenen Koteletten, zu Bratwuerstchen und Bratspeck. - Das Rotkraut erhaelt eine schoenere Farbe, wenn man es gleich nach dem Schneiden mit Essig begiesst.

Schalotten oder Perlzwiebeln, geduenstet. (Beigaben zu Ragouts oder zu Fleischspeisen in kraeftigen Sossen.)

Sowohl die Schalotten als auch die Perlzwiebeln werden entweder bloss in Butter geduenstet oder sie werden zuerst in nicht scharfem Weinessig gedaempft und hierauf kurz in Karamelzucker ueberduenstet (glasiert).

Salzkartoffeln. 1 Stunde

1½ kg Kartoffeln werden geschaelt, geviertelt, in Salzwasser gekocht und abgeseiht. Vielfach liebt man es, in das Salzwasser Kuemmel (½ dkg pro Liter) zu geben.
Man kann diese auch mit in heisser Butter angeroesteter Petersilie servieren. (Petersilienkartoffeln)

Kartoffelschnarren. 1¼ Stunden

1½ kg Kartoffel werden gekocht, heiss geschaelt und blaettrig geschnitten, gesalzen und in 10 dkg heissem Fett (oder heisser Butter) leicht angeroestet.

Kartoffelbrei (Kartoffelpueree). 1 Stunde

1½ kg Kartoffeln 10 dkg Butter 3/8 l Milch 5 dkg Butter
10 dkg Zwiebeln

Kartoffeln werden geschaelt, geviertelt, in Salzwasser gekocht, abgeseiht, mit etwas Butter und ein wenig heisser Milch vermengt, dann zerstampft, passiert, mit der uebrigen kochenden Milch und Butter verruehrt, gesalzen und mit ringelig geschnittenen, in Butter braungeroesteten Zwiebeln bestreut. Man kann auch statt Zwiebeln in Butter geroesteto Broesel ueber den Brei geben, allenfalls kann man ihn auch ohne Ueberguss anrichten. (Der Kartoffelbrei kann statt mit Milch auch mit Suppe aufgegossen werden.)

Gebackener Kartoffelbrei. Obigen Kartoffelbrei laesst man auskuehlen, mengt dann 2 Dotter, 15 dkg gekochtes, feingehacktes Selchfleisch und den festen Schnee von 2 Klaren dazu. Die Masse fuellt man in eine befettete Auflaufschuessel und baeckt sie ½ Stunde im Rohr.

Kartoffelnudeln (Erdaepfelnudeln). 1½ Stunden

1 kg Kartoffel 2 dkg Butter 2 Eier 25 bis 35 dkg Mehl
10 dkg Fett 10 dkg Broesel

Kartoffel werden gekocht, geschaelt, heiss passiert, noch warm mit Butter, Eiern, Mehl und Salz zu einem Teig vermengt. Aus diesem formt man daumendicke Rollen, schneidet sie in kleine Stueckchen und waelzt sie zu kleinen Nudeln aus, kocht sie so lange in siedendem Salzwasser, bis sie an der Oberflaeche schwimmen, seiht sie ab und ueberspuelt sie mit kaltem Wasser. Die abgeseihten Nudeln werden in Semmelbroesel gerollt, die man vorher in Fett anroesten liess.

Kartoffelknoedel. 1¼ Stunden

1 kg Kartoffel werden gekocht, geschaelt und passiert, dann mit 5 dkg Butter, Salz und 3 Eiern gut vermengt. Die Masse wird mit 5 dkg Mehl gefestigt und zu Knoedeln geformt, die man vorsichtig und langsam ungefaehr 10 Minuten in Salzwasser kocht.

Kartoffelsterz. 1½ Stunden

1 kg Kartoffeln werden roh geschaelt, geviertelt und in Salzwasser halbweich gekocht, dann gibt man ½ kg Mehl und 2 dkg Schweinefett dazu und laesst den sich bildenden Kloss beilaeufig ½ Stunde zugedeckt kochen. Hierauf giesst man die Haelfte des Wassers ab, verruehrt die Masse sehr gut, salzt sie und laesst sie in einer Bratpfanne, in der man 15 dkg Fett heisswerden liess, im Rohr duensten.

Eingebrannte Kartoffeln. 1 Stunde

1 kg Kartoffeln 8 dkg Fett 8 dkg Mehl 2 dkg Zwiebeln
½ dkg Petersiliengruen 1/16 l saurer Rahm 1/10 l Essig
1 Lorbeerblatt Thymian Zitronenschalen

Kartoffeln, am besten Kipfelkartoffeln, werden in Salzwasser gekocht, geschaelt und in Scheiben geschnitten.- In einer braunen Einbrenn aus Fett und Mehl werden feingehackte Zwiebeln und Petersilie angeroestet. Nach Aufgiessen von Wasser oder Rindsuppe werden Salz, Essig, die feingehackten Gewuerze, Zitronenschalen, saurer Rahm eingemischt und die Soss gut verkocht. Schliesslich mengt man die Kartoffelscheiben in die Soss.

Gulyaskartoffeln (Erdaepfelgulyas). In 8 dkg heissem Fett laesst man 7 dkg kleinwuerfelig geschnittenen Speck anlaufen, roestet darin 30 dkg blaettrig geschnittene Zwiebeln goldgelb an, gibt einen Kaffeeloeffel Rosenpaprika dazu, hierauf einen Essloeffel Essig, 2 kg geschaelte, geviertelte Kartoffeln und soviel Wasser, dass sie fast bedeckt sind. Die kartoffeln werden nun so lange geduenstet, bis sie weich sind.

Kartoffelroellchen. 1¼ Stunden

1 kg Kartoffeln 6 dkg Butter 2 Eier 1 dkg Parmesan
10 dkg Mehl u. 5 dkg Mehl zum Formen 2 Eier zum Panieren
10 dkg Broesel ½ kg Fett Muskatnuss

Die gekochten, geschaelten, heiss passierten Kartoffeln werden, wenn sie ausgekuehlt sind, mit Butter, Eiern, Parmesan, Salz, Muskatnuss und Mehl zu einem Teig verarbeitet, den man gut abknetet. Dann formt man daraus eine daumendicke Rolle, schneidet sie in 5 cm lange Roellchen, paniert diese in Ei und Broeseln, baeckt sie aus heissem Fett und laesst sie auf Filtrierpapier abtropfen.

Erdaepfel - Krustpastetchen (Kartoffelkrustaden). 1 3/4 Stunden

2 kg roh geschaelte Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht, passiert, mit 2 Eiern, 5 dkg geriebenen Parmesan, Salz, Muskatnuss und 3 dkg Mehl zu einem Teig vermengt, den man auf einem mit Mehl bestreuten Brett 3 cm dick auswalkt; dann sticht man ihn in Krapfenform aus und zeichnet mit einem kleineren, runden Ausstecher einen Deckel ein. Diese Krapfen werden paniert (5 dkg Mehl, 2 Eier, 15 dkg Broesel fuer die Panier), gebacken (½ kg Fett), nach Abheben des Deckels ausgehohlt, mit Wuerzfleisch (Ragout) gefuellt und mit dem Deckel bedeckt.

Bratkartoffeln. 3/4 Stunden

1½ kg Kartoffeln (runde) werden geschaelt, gevierteilt, in 5 dkg heisses Fett gelegt und, gut zugedeckt, rasch goldgelb bis braeunlich gebraten. Dann laesst man das Fett abtropfen und salzt die Kartoffeln. - Kipfelkartoffeln kocht man ganz, schaelt und salzt sie, bestaeubt sie ein wenig mit Mehl und bratet sie bei grosser Hitze rasch goldgelb bis braun.

Gebackene Kartoffeln, Kartoffelscheiben, Strohkartoffeln. 1 Stunde

1½ kg Kartoffeln werden geschaelt, dicknudelig, in Scheibchen oder feinnudelig geschnitten, in ½ kg heissem Fett gebacken, auf Filtrierpapier abgetropft und kurz vor dem Anrichten gesalzen. Fuer Kartoffelscheiben verwendet man meistens Kipfelkartoffeln.

* * *

Gedaempfter (geduenstoter) Reis. 3/4 Stunden

40 dkg Reis 10 dkg Fett 5 dkg Zwiebel

Der ausgesuchte, mit einem Tuch gewischte, ungewaschene Reis wird ein paar Minuten in heissem Fett oder Butter unter fortwach-

rendem Ruehren so lange geroestet, bis er durchscheinend ist. Dann gibt man Salz und doppelt soviel siedendes Wasser oder Rindsuppe wie Reis und eine halbe Zwiebel hinein und laesst den Reis auf den Rande des Herdes oder im Rohr, ohne ihn umzuruehren, zugedeckt ¼ Stunde langsam duensten. Ist es noetig, ihn aufzuruehren, so wird dies mit einer Gabel getan. Vor dem Anrichten entfernt man die Zwiebel.

Champignonsreis. 3/4 Stunden

In den fertigen, gedaempften Reis (siehe vorige Kochanleitung) mengt man 10 dkg blaettrig geschnittene, in 3 dkg Butter geduenstete Champignons oder andere geduenstete Pilze. (Reis mit Pilzen)

Risipisi (Reis mit gruenen Erbsen). 1 Stunde

Gedaempfter Reis (Seite 66) wird, wenn er genuegend weich geworden ist, mit 4 dkg blaettrig geschnittenen, in Butter geduenstete Champignons und in Salzwasser gekochten gruenen Erbsen (8 dkg) vermengt. Der angerichtete Risipisi wird mit 1 dkg geriebenen Parmesan bestreut. - Um das Risipisi huebscher anzurichten, kann man es in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Kuppel-, Kranz- oder Aspikform druecken und dann stuerzen.

* * *

T e i g w a r e n.

Teigwaren werden in der Regel 10 bis 15 Minuten in kochendes Salzwasser gegeben, abgeseiht, gut abtropfen gelassen und, wenn noetig, d.i. wenn sie aneinanderkleben sollten, mit kaltem Wasser abgeschreckt.

Abgeschmalzene Makkaroni (Hohlnudeln), Makkaroni mit Parmesan.

½ kg Makkaroni werden auf 5 cm lange Stuecke gebrochen, in Salzwasser gekocht, abgeseiht und abgeschreckt, in 8 dkg heisser Butter oder heissem Fett abgeschmalzen und mit 4 dkg geriebenem Parmesan bestreut und angerichtet. Teigwaren aller Art (Nudeln, Spaghetti usw.) werden ebenso zubereitet und mit oder ohne geriebenen Parmesan serviert.

Makkaroni mit Paradiesaepfelmark. In heisses Fett wird Paradiesaepfelmark gegeben, dann die vorgekochten Makkaroni, die man unter Schuetteln 10 Minuten mit dem Marke duenstet.

Italienische Makkaroni. Faschiertes Fleisch (allenfalls Fleischreste) wird mit Zwiebeln in Fett angeroestet, gesalzen, papriziert, und mit Paradeismark geduenstet. Die entsprechend vorbereiteten gekochten Makkaroni werden dann noch durch einige Minuten in dieser Soss weitergeduenstet.

Gratinierte Makkaroni. Gekochte Makkaroni werden in eine befettete und mit Broeseln bestreute Schuessel gegeben, mit gehackten Schinken oder faschiertem Fleisch bestreut, mit einer Gratinierssoss aus 10 dkg Fett, 2 Dottern, 3 dkg geriebenem Parmesan und Rahm uebergossen und im Herdrohr gratiniert. - Beigaben: Paradeissoss, Gemuese, Salate oder geriebener Parmesan.

Makkaronialauflauf (Hohlnudelauflauf). 1½ Stunden

33 dkg Makkaroni werden auf 5 cm lange Stuecke gebrochen, in Salzwasser gekocht, abgeseiht und abgeschreckt. 12 dkg Butter wird flaumig geruehrt, mit 4 Dottern, Salz, 3 dkg geriebenem Parmesan, 1/8 l saurem Rahm, den gekochten Makkaroni und hierauf mit dem Schnee der 4 Eierklar vermischt, in eine befettete und mit Broeseln bestreute Form gefuellt, 1 Stunde im Rohr gebacken und auf eine Schuessel gestuerzt.

Mailaender Spaghetti. 3/4 Stunden

½ kg Spaghetti werden in Salzwasser weichgekocht, abgeseiht, abgeschreckt und in 10 dkg heisse Butter gegeben. Dann laesst man 30 dkg Paradeismark dicklich einkochen, gibt Salz, Pfeffer und etwas zerdrueckten Knoblauch, der in sehr heissem Oel angeroestet wurde, dazu, laesst die Soss aufkochen, passiert sie, gibt die Spaghetti hinein und bestreut sie vor dem Anrichten mit 8 dkg geriebenen Parmesan.

Mehlnockerl. 3/4 Stunden

8 dkg Fett wird flaumig geruehrt, dann mit 2 Eiern, 40 dkg Mehl, 3/8 l Milch und Salz zu einem ziemlich weichen Teig, den man nur so lange abschlaegt, bis er sich vom Ruehrloeffel loest, vermengt.
Gleich nachher wird dieser Teig in Form kleiner Nockerl mit einem Loeffel (oder mittels eines Nockerlbrettes und Messer) in siedendes Salzwasser eingelegt und 10 Minuten lang gekocht. Dann werden die Nockerl abgeseiht, mit kaltem Wasser uebergossen und in 6 dkg heisse Butter gegeben. - Diese Nockerl werden vorzugsweise als Beilage zu Fleischspeisen mit Paprikasossen u.dgl. verwendet.

Eiernockerl. Die abgeschmalzenen Nockerl werden mit 3 zerquirlten Eiern, in die man auch 1/16 l sauren Rahm geben kann, uebergossen und so lange geroestet, bis die Eier gestockt sind. Man kann die Nockerl auch vorher in geroesteten Semmelbroeseln rollen und dann erst mit Rahm uebergiessen. Beigaben: Salate, Sossen.

Wasserspatzen, das sind Mehlnockerl ohne Fett und Eier. Wenn man sie zu lange abschlaegt oder den Teig zu lange stehen laesst, verkleistert das Mehl und die Wasserspatzen werden zu fest.

Semmelknoedel. 1¼ Stunden

10 Semmeln 1 dkg Zwiebeln ½ dkg Petersiliengruen 2 Eier
8 dkg Schweinefett 3/8 bis ½ l Milch 8 dkg Mehl

Semmeln werden kleinwuerfelig geschnitten und in Fett (oder Butter) nebst Zwiebeln und Petersilie geroestet, bis sie knusperig sind. Dann sprudelt man Milch, Eier und Salz ab, uebergiesst damit die Semmeln und laesst sie anziehen. Hierauf wird Mehl nach Bedarf dazugegeben, leicht eingemischt, dann werden Knoedel geformt, in kochendes Salzwasser eingelegt und etwa 10 Minuten gekocht.

Tirolerknoedel. In die oben beschriebene Masse ruehrt man noch 25 dkg gekochtes, wuerfelig geschnittenes Selchfleisch ein. Die weitere Behandlung ist dieselbe wie die der Semmelknoedel.

Speckknoedel werden ebenso zubereitet, nur verwendet man statt des Fettes wuerfelig geschnittenen, gelb angeroesteten Speck.

Pilzknoedel werden gleichfalls wie Semmelknoedel, jedoch unter Einruehren geduensteter Pilze in den Teig, bereitet.

Boehmische Knoedel. 1½ Stunden

4 altgebackene Semmeln werden kleinwuerfelig geschnitten und in 2 dkg heisser Butter leicht angeroestet.
Aus ½ kg Mehl, 1 Ei, Wasser und Salz wird ein ziemlich weicher Nockerlteig gemacht, in den man die geroesteten Semmeln einmischt. Aus dem Gemenge werden 7 bis 8 cm dicke, ungefaehr 20 cm lange Rollen geformt, die man in Salzwasser 15 Minuten kocht und dann in Scheiben schneidet. Man kann aus diesem Knoedelteige mittels eines in Wasser getauchten Schoepfers Knoedel ausstechen und auch in dieser Form backen.

Serviettenknoedel. 1½ Stunden

8 Semmeln 3/16 l Milch 5 Eier 10 dkg Butter
4 dkg Butter 3 dkg Broesel Butter fuer die Serviette

Eier werden mit Milch, zerlassener Butter und Salz verquirlt und ueber kleinwuerfelig geschnittene Semmeln gegossen. Wenn die Semmeln die ganze Fluessigkeit aufgesogen haben, werden sie in eine mit Butter bestrichene Serviette eingebunden und mit dieser in Salzwasser 3/4 Stunden gekocht. Der gekochte Knoedel wird aus der Serviette genommen und mit einer Gabel in Stuecke zerteilt. Vor dem Anrichten wird er mit in Butter geroesteten Semmelbroeseln ueberstreut.

Man kann auch Butter ruehren, dann die Eier hineingeben und schliesslich die wuerfelig geschnittenen, mit Milch durchfeuchteten Semmeln und Salz dazumengen. Weitere Behandlung wie oben.

Dieselbe Masse kann auch zu einer Rolle geformt, in der Serviette gekocht und nachher in Scheiben geschnitten werden. - Serviettenknoedel koennen als Mehlspeise allein oder mit Roestern oder dergleichen angerichtet oder als Beigabe zu Fleischspeisen mit Soss verwendet werden.

Kartoffelknoedel (Erdaepfelknoedel). $1\frac{1}{4}$ Stunden

12 dkg flaumig geruehrte Butter oder Fett wird mit 3 Eiern, 6 kleinwuerfelig geschnittenen in 6 dkg Butter geroesteten Semmeln, 1 kg gebratenen, passierten Kartoffeln, 8 dkg Mehl und Salz vermischt. Aus dem Gemenge werden Knoedel geformt, die man 1/4 Stunde lang sehr vorsichtig in Salzwasser kocht.

Griessknoedel. 30 Minuten

$\frac{1}{2}$ l Milch und 12 dkg Butter laesst man gut aufkochen, gibt 22 dkg Griess hinein und ruehrt ihn am Feuer so lange, bis ein sehr dicker Knoedel entsteht. Nach dem Auskuehlen ruehrt man 4 Eier, Salz und 4 wuerfelig geschnittene, in 6 dkg Butter geroestete Semmeln ein. Man laesst die Masse etwas anziehen, formt Knoedel und kocht sie 10 Minuten in Salzwasser.

Aus uebriggebliebenen Semmel- oder Kartoffelknoedeln kann ein Knoedelschmarren hergestellt werden. Die Knoedel werden blaettrig geschnitten und in heissem Fett geroestet. verbessert kann die Speise werden, indem man ueber den fertigen Schmarren 3 abgesprudelte Eier giesst, die man noch so lange mitroesten laesst, bis sie stocken. (Knoedel mit Ei)

Abgeschmalzene Nudeln. 2 Stunden

Aus 40 dkg Mehl, 1 bis 2 Eiern, etwas Salz und Wasser macht man auf dem Brett einen festen Teig, knetet ihn gut ab, bis er beim Durchschneiden keine Wasser- und Mehlstreifen zeigt, formt 2 bis 3 Laibchen, walkt sie zu runden Flecken aus und laesst sie trocknen. Dann schneidet man $\frac{1}{2}$ cm breite Nudeln, laesst sie 10 Minuten in Salzwasser kochen, seiht sie ab, uebergiesst sie mit kaltem Wasser (schreckt sie ab) und gibt sie in 6 dkg heisses Schweinefett oder Butter.

Blaetterteig - Halbmonde. 3 Stunden

Aus italienischem Blaetterteig (siehe Mehlspeisen), der messerrueckendick ausgewalkt wurde, werden verschiedene Formen (Halbmonde, Sternchen u.a.) ausgestochen, mit Ei bestrichen und auf nassem Blech bei starker Hitze gebacken.

Polenta. 3/4 Stunden

Man gibt 33 dkg Polentagriess (Maisgriess) in $1\frac{1}{2}$ l kochendes Salzwasser und laesst die Masse unter haeufigem Ruehren so lange kochen, bis sie sich vom Topf und Loeffel loest (ungefaehr $\frac{1}{2}$ Stunde). Dann dreuckt man sie in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form und stuerzt sie sofort.- Polenta wird als Beigabe zu Gulyas, Beuschel usw. verwendet.

Geroestete Polenta. Die fertiggekochte Polenta wird in Scheiben geschnitten und in heissem Schweinefett (8 dkg) geroestet.

Tarhonya. 1 - 2 Stunden In 7 dkg Butter oder Fett

werden 30 dkg Tarhonya hellbraun geroestet, mit Wasser aufgegossen, gesalzen und so lange langsam geduenstet, bis sie weichgeworden sind, was je nach Groesse und Feinheit der Tarhonua ½ bis 1 Stunde dauert. Die Tarhonya kann auch in viel kochendem Salzwasser weichgekocht, abgeseiht, abgeschreckt und in Butter angeroestet werden.

Gebratene Bananen. 30 Minuten

10 Stueck Bananen werden nach dem Schaelen der Laenge nach in die Haelfte geschnitten, nach Geschmack mit etwas Pfeffer und Salz bestreut und mit einigen Tropfen Zitronensaft betraeufelt. Hierauf laesst man frische Butter in einer flachen Pfanne heiss werden, braet darin die Bananen zuerst auf der einen, dann auf der anderen Seite vorsichtig gelblich, nimmt sie heraus, laesst sie abtropfen, bestreut sie mit gehackter Petersilie und traegt sie recht heiss auf.

Kraeuterbutter (Maitrebutter). ½ Stunde

10 dkg flaumig geruehrte Butter wird mit dem Saft einer Zitrone, feingehackter gruener Petersilie (½ dkg) und Salz vermengt. Diese Masse streicht man ungefaehr ½ cm dick auf einen Tellerruecken, laesst sie festwerden und sticht oder schneidet kleine Formen aus, die man dann weiter verwendet. - Mann kann die Kraeuterbutter auch mit einigen Tropfen Worcestershiresoss wuerzen.

* * *

Sossen.

Paradiesaepfelsoss auf Wiener Art. 1 Stunde

1½ kg Paradiesaepfel werden geputzt, gewaschen, in die Haelfte gebrochen und auf in 2 dkg Fett angeroesteten, feingehackten Zwiebeln (1 dkg) und Petersilie (½ dkg) mit etwas Wasser weichgeduenstet und passiert. Dies wird in eine lichte Einbrenn oder Einmach (8 dkg Butter, 6 dkg Mehl) gemischt, mit Wasser oder Rindsuppe aufgegossen und Rotwein, Salz, Zucker und Zitronensaft nach Geschmack dazugegeben. Man laesst die Soss eine Weile kochen.

Gurkensoss (aus frischen Gurken). 3/4 Stunden

Man schneidet 2 grosse, frische, geschaelte Gurken (ca. 80 dkg) in nicht zu duenne Scheiben und salzt sie. Eine lichtgelbe Einbrenn oder Einmach aus 8 dkg Butter, 6 dkg Mehl, 1 dkg feingehackten Zwiebeln und feingehackter Petersilie wird mit Wasser oder Rindsuppe aufgegossen und gut verkocht. Hierauf fuegt man Salz und Essig nach Geschmack hinzu und laesst sie wieder verkochen. Dann gibt man die nicht zu sehr ausgedrueckten Gurken und 1/8 l Rahm hinein und kocht diese ungefaehr ¼ Stunde, bis sie weich sind. - Durch Beigabe von feingehacktem frischen oder in Essig eingelegten Dillkraut kann die Soss gewuerzt werden.

Dillsoss. ½ Stunde

Eine hellgelbe Einbrenn oder Einmach aus 8 dkg Butter und 6 dkg Mehl, in der man 1 dkg feingehackte Zwiebeln und Petersilie anroesten laesst, wird mit Wasser oder Rindsuppe aufgegossen. Dann gibt man feingehacktes Dillkraut (2 grosse Bueschel), 1/8 l Rahm, Zitronensaft oder Essig und Salz hinzu und laesst die Soss eine Weile kochen.

Schwammerlsoss (Champignonssoss, Pilzlingsoss). 3/4 Stunden

25 dkg geputzte, feinblaettrig geschnittene Schwaemme werden in 6 dkg Butter, in der man 1 dkg Zwiebeln und ½ dkg Petersiliengruen anlaufen liess, weichgeduenstet. Dann macht man eine hellgelbe Einmach (8 dkg Butter, 6 dkg Mehl), giesst sie mit Wasser oder Rindsuppe auf, laesst sie gut verkochen, gibt 1/16 l Rahm, Salz, Zitronensaft nach Geschmack hinzu und laesst die Schwaemme in dieser Soss noch ¼ Stunde kochen.

Sardellensoss auf Wiener Art. ½ Stunde

In einer lichtbraunen Einbrenn (6 dkg. Fett, 6 dkg Mehl) laesst man 1 dkg feingehackte Zwiebeln und Petersilie anroesten und giesst mit Wasser oder Rindsuppe auf. Dann gibt man passierte oder feingehackte Sardellen (4 grosse Stueck) dazu, saeuert die Soss mit Zitronensaft und laesst sie gut verkochen.

Hollaendische Soss. 40 Minuten

Sud: 1/16 l Essig 1/16 l Wasser 1 dkg Schalotten 5 Pfefferkoerner
6 Dotter 20 dkg Butter Saft von ½ Zitrone

I. Art: Essig und Wasser werden mit feingeschnittenen Schalotten und Pfefferkoernern bis zur Haelfte eingekocht und durchgeseiht. Nach dem Auskuehlen gibt man Dotter dazu und schlaegt die Fluessigkeit auf dem Herdrande, bis sie dick ist. Dann gibt man unter bestaendigem Ruehren zerlassene Butter tropfenweise hinzu und wuerzt die Soss mit Salz und Zitronensaft. Die Soss soll kurz vor dem Anrichten zubereitet und warm aufgetragen werden.
II. Art: Der zur Haelfte eingekochte, ausgekuehlte Sud wird mit Dottern und in Stuecke geschnittener Butter ueber Dampf dickfluessig geschlagen, dann mit Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und englischer Soss gewuerzt.
Wenn die Soss gerinnt, gibt man einen Essloeffel kaltes Wasser dazu und ruehrt so lange, bis sie wieder glatt ist.
Durch Beigabe von Senf kann man eine pikante Abart der hollaendischen Soss herstellen. (Senfsoss)
Die Hollaendische Soss kann unmittelbar vor dem Anrichten mit 1/8 l festgeschlagenem Schlagobers vermischt werden. (Mousselinsoss)

Krebssoss. 1½ Stunden

10 Krebse werden mit einer Buerste gewaschen und mit Kuemmel und gruener Petersilie nach und nach in kochendes Salzwasser gegeben. Nachdem sie 10 Minuten gekocht haben, werden sie aus dem Wasser genommen und das Fleisch aus den Scheren und Schweifchen ausgeloest und der Darm entfernt. Die Krebsschalen werden im Moerser mit 10 dkg Butter gestossen, dann auf dem Feuer geroestet, mit Wasser aufgegossen und gut verkocht, geseiht und kaltgestellt. Nach dem Auskuehlen schoepft man die oben schwimmende Krebsbutter ab. Es wird eine Hollaendische Soss (siehe oben) gemacht, die mit Krebsbutter gefaerbt und mit dem ausgeloesten Krebsfleisch vermischt wird. Statt des Wassers kann der Krebssud verwendet werden.

Semmelkren (warm). ½ Stunde

5 Semmeln werden entrindet, blaettrig geschnitten, in ½ l kalter brauner Rindsuppe eingeweicht, aufgekocht, versprudelt, mit 8 dkg geriebenem Kren, 2 Loeffel Obers oder Milch, Salz und 3 dkg Butter vermischt. - Man kann statt Obers 2 Eier nehmen.

Mayonnaise (kalt geruehrt). ½ Stunde

6 Dotter und etwas Salz werden in einem Porzellanweitling mit der Schneerute geruehrt, dann wird tropfenweise Oel (3/8 l) eingeruehrt. Wenn die Mayonnaise anfaengt sich zu ballen, wird der Saft einer halben Zitrone, allenfalls noch etwas Salz, ferner Cayennepfeffer, ½ Kaffeeloeffel franzoesischer Senf, ¼ Kaffeeloeffel Worcestershiresoss und etwas Estragonessig (und nach Geschmack ein wenig Zucker) eingeruehrt.
Mayonnaise wird am haeufigsten zu englisch gebratenen Fleisch oder zu Fischen, Krustentieren, zu gekochten Huehner usw. aufgetragen. - Verzierung: Nudelig geschnittener gruener Salat, Kraussalat, Aspik, Kapern, Oliven u.dgl.
Ausgiebigere, billigere Mayonnaise. Man verwende nur 3 Dotter fuer 3/8 l Oel. Anfangs muss auch das Oel tropfenweise eingeruehrt werden, bei beginnenden Dickwerden kann rascher nachgegossen werden.
Gerinnen der Mayonnaise: Geronnene Mayonnaise wird wieder ser-

vierfachig, wenn man in einem frischen Weitling 1 bis 2 Loeffel heissen Essig mit einem Loeffel voll der geronnenen Mayonnaise glatt verruehrt und hierauf die restliche geronnene Mayonnaise unter bestaendigem Ruehren langsam beimengt.

Tartarensoss. 3/4 Stunden

Eine kleine geschaelte Essiggurke, eine geputzte Sardelle, 1 dkg Kapern, etwas Bertrankraut, Zwiebeln und Petersilie werden wie zu einer Farce ganz feingewiegt und in eine Mayonnaise gemischt.

Die Soss ist bis zum Anrichten kaltzustellen. - Beigabe zu kalten und warmen Braten und Fischen.

Schnittlauchsoss mit Rindsuppe. 1/8 l ausgekuehlte Rindsuppe, 5 hartgekochte passierte Dotter, 1 Messerspitze Reismehl und Zitronensaft werden ueber Dampf dicklich geschlagen; dann mengt man tropfenweise 1/16 l Oel, Salz und Essig nach Geschmack und 1 Buescherl feingeschnittenen Schnittlauch dazu.

Zusamt Kartoffelschmarren Beigabe zu gesottenem Rindfleisch.

Kalte Mayonnaise - Sardellensoss. Eine Mayonnaise (die Haelfte der angegebenen Menge) wird mit 3 hartgekochten, passierten Dottern, einer entrindeten, in Wasser erweichten Semmel und 6 passierten Sardellen verruehrt.

Apfelkren. ½ Stunde

1 kg Aepfel 1/8 l Essig 5 - 8 dkg Kren 6 dkg Zucker

I. Art: Aepfel werden geschaelt, gerieben, mit gewaesserten Essig, geriebenem Kren und Zucker vermengt.

II. Art: Die Aepfel werden geschaelt, geviertelt, mit etwas Zitronensaft geduenstet, passiert und dann mit den uebrigen Zutaten vermengt. Durch diese Zubereitungsweise erhaelt der Apfelkren eine helle Farbe. Beigabe zu gesottenem Rindfleisch.

* * *

Braune Soss. 3½ Stunden

In 12 dkg heissem Fett werden 1 kg zerhackte Rindsknochen, blaettrig geschnittenes Wurzelwerk (4 dkg Selleriewurzel, 8 dkg Petersilienwurzel, 8 dkg gelbe Rueben), 10 Gewuerz- und 20 Pfefferkoerner geroestet. Bevor das Wurzelwerk braun ist, gibt man 5 dkg blaettrig geschnittene Zwiebeln dazu und laesst alles braunroesten. Dann gibt man 10 dkg Mehl darein, laesst auch dieses anroesten, giesst mit Rindsuppe oder Wasser auf, gibt 4 dkg Paradiesaepfelmark, 1/8 l Rotwein und 4 Essloeffel Madeira dazu, laesst die Soss 2 bis 3 Stunden kochen, schoepft das auf der Oberflaeche sich sammelnde Fett und den Schaum ab, passiert die Soss leicht und verwendet sie bei Bedarf.

* * *

Salate.

Haeuptelsalat (Kopfsalat).

5 feste Kopefe Haeuptelsalat werden von den aeussersten dunklen Blaettern befreit und der innere feste Teil in 4 oder 8 Teile geschnitten. Dann wird der Salat in oefters gewechselten Wasser schnell gewaschen. Hierauf schwenkt man ihn in einem Salatschwinger oder legt ihn auf ein Sieb zum Abtropfen. Kurz vor den Anrichten wird der Salat gesalzen, zunaechst mit Oel allein, dann noch mit (allenfalls gewaesserten) Essig gut untereinander gemischt.- Einen feineren Geschmack dieses Salates sowie der meisten anderen Salate erzielt man, wenn man den Essig ein wenig zuckert (½ - 1 dkg Zucker). Fuer Kranke verwendet man haeufig statt Essig Zitronensaft.

Endiviensalat. Die gut gereinigten Blaetter von 10 Stuck Endiviensalat werden nudelig oder in grobe Stuecke geschnitten und weiter wie Haeuptelsalat behandelt.

Specksalat. ½ Stunde

Man Laesst 10 dkg kleinwuerfelig geschnittenen Speck gelb anroesten und nimmt die Grieben (Grammel) heraus. mit dem ueberkuehlten Fett uebergiesst man die in vier Teile geschnittenen, gut gereinigten Salatkoepfe (5 feste Haeuptel), die man ausserdem mit Salz und Essig gut vermischt. Vor dem Auftragen streut man die indessen warmgehaltenen Grammel auf den Salat.

Warmer Krautsalat. 1½ Stunden

1 - 2 Koepfe feinnudelig geschnittenes Kraut (ca. 1½ kg) wird mit kochendem Wasser zunaechst abgebrueht, dann wird das Wasser weggegossen. Nun wird Essig mit Wasser, Salz, ein Stueckchen Zucker und Kuemmel kochend ueber das Kraut gegossen. Nach ¼stuendigem Stehen wird die Fluessigkeit abgeseiht, aufgekocht und wieder ueber das Kraut gegossen. Dies wiederholt man 3 - 4 mal. - Vor dem Auftragen wird 8 dkg kleinwuerfelig geschnittener Speck zerlassen und mit den Grammeln ueber das angerichtete Kraut gegeben.

Kalter Krautsalat. 1½ Stunden

Ein Krautkopf (ca. 1 kg) wird feinnudelig geschnitten, das Kraut mit siedendem Wasser ueberbrueht, abgeseiht und mit Salz, Kuemmel, Essig und Oel gut vermengt. Der Salat muss mindestens 1 Stunde vor der Mahlzeit zubereitet werden.

Gurkensalat. ½ Stunde

5 Gurken (ca. 2 kg) werden geschaelt, in duenne Scheiben geschnitten, allenfalls ½ Stunde gesalzen stehengelassen, mit 1/8 l Oel und 1/8 l Essig vermischt und mit Pfeffer oder Paprika bestreut. - Man giesst wohl das durch das Salzen und Stehenlassen selbst austretende ueberfluessige Gurkenwasser ab, vermeidet es aber, die Gurken auszudruecken, wie es frueher ueblich war.

Gurkensalat mit Rahm. Die geschaelten, in duenne Scheiben geschnittenen und etwas gesalzenen Gurken werden mit Rahm uebergossen, der, wenn er zu wenig sauer sein sollte, mit Essig gesaeuert wird.

Paradiesaepfelsalat. ½ Stunde

½ kg gereinigte Paradiesaepfel werden mit einem scharfen Messer wagrecht in duenne Scheiben geschnitten und mit einer Marinade, bestehend aus 1/8 l Essig, 1/16 l Oel, Salz, Cayennepfeffer, je einer Messerspitze Senf und Zucker 9allenfalls auch einigen Tropfen Worcestershiresauce) uebergossen, mit feingehackter Petersilie bestreut und ½ Stunde kaltgestellt. - Paradiesaepfelsalat wird seltener allein, sondern meist zu gemischtem Salat gegeben.

Rote Rueben, kalt (Roter Ruebensalat). 2 Stunden

6 Rote Rueben (1½ kg) 6-8 dkg Krenwurzel 1 dkg Kuemmel
½ l Essig 5 dkg Zucker

Gewaschene rote Rueben werden in kaltem Wasser auf den Herd gebracht, weichgekocht, geschaelt und in duenne Scheiben geschnitten. Diese werden in ein Glas- oder Porzellangefaess gefuellt, mit einigen Krenscheiben belegt, mit Kuemmel bestreut und mit gekochtem Essig, in dem Zucker und ganz wenig Salz aufgeloest wurd, uebergossen.- Die roten Rueben sollen erst nach 2 - 4 taegiger Ablagerung gegossen werden.

Roter Ruebenkren. Gekochte rote Rueben werden auf dem Reibeisen gerieben und mit geriebenem Kren und Aepfeln, mit Salz, Zucker und Essig vermengt.

Sellerie wurzelsalat (Zellersalat). 1½ Stunden

4 Stueck Zellerknollen (80 dkg) werden geschaelt und in duenne Scheiben geschnitten, die man in gesalzenen und mit dem Saft von 2 Zitronen gesaeuerten Wasser weichkocht und mit Oel und gezuckerten Essig uebergiesst. - Man kann den Zeller auch im ganzen, nicht zerschnitten, in Salzwasser mit Zitronensaft kochen, in kaltes Wasser legen, dann mit den Dressiermesser in duenne Scheiben schneiden und mit Oel und gezuckerten Essig uebergiessen.

Gruener Fisolensalat. 1¼ Stunden

Die von den Faeden befreiten gruenen Fisolen (1 kg) werden gewaschen und schiefnuedelig geschnitten. Dann werden sie in kochenden Salzwasser zugestellt und unzugedeckt weichgekocht, abgeseiht, mit kalten Wasser uebergossen und nach dem vollstaendigen Abtropfen mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer gut vermischt. Man kann den Salat auch noch mit feingeschnittenen Zwiebeln bestreuen.

Linsensalat. 1½ Stunden

½ kg ausgesuchte, gewaschene Linsen werden in kalten, ungesalzenen Wasser (ohne Natron!) aufgestellt und weichgekocht. Sie werden dann noch warm mit Essig, Oel und Salz vermischt. - Der Salat soll 1 bis 2 Stunden vor dem Gebrauch zubereitet werden. Mitunter serviert man den Linsensalat bestreut mit feingehackten Zwiebeln.

Duerrer (weisser) Bohnensalat. 2½ Stunden

Duerer Bohnensalat wird (aus ½ kg Bohnen) in gleicher Weise zubereitet wie Linsensalat.

Kalter Kartoffelsalat. 1 Stunde

1½ kg Kipfelkartoffeln werden weichgekocht, geschaelt, in duenne Scheiben geschnitten, dann gesalzen, noch warm ein wenig mit Rindsuppe benetzt und zuerst mit 1 dl Oel und dann mit 3 dl Essig vermengt. - Es ist auch nicht unvorteilhaft, Salz, Essig und Oel miteinander gut zu vermengen und damit den Salat zu uebergiessen. Man kann den Salat auch mit feingeschnittenen Zwiebeln vermischen und mit gehackter gruener Petersilie bestreuen. Falls Rindsuppe mangelt, muss etwas mehr Oel und Essig verwendet werden. Sind die Kartoffeln schon zu stark ausgekuehlt, so ist es empfehlenswert, den Essig heiss ueber die Kartoffeln zu giessen. Haeufig wird der Salat mit nudelig geschnittenen Endivienblaettern untermischt serviert.

Kartoffelsalat mit Senf. 1½ kg Kipfelkartoffeln werden gekocht, geschaelt und duenblaettrig geschnitten. 5 dkg Senf wird mit 2 Dottern, je 1/8 l Oel und Essig glatt verruehrt, die gesalzenen Kartoffeln werden daruntergemischt.

Feiner Heringsalat. 3 Stunden

6 Salzheringe 1½ kg Kipfelkartoffeln ¼ kg Aepfel 1/8 l Oel
¼ l saurer Rahm 1 dkg Kapern einige Tropfen Estragonessig

Grosse Heringe, von denen die Haelfte Milchner sein muessen, werden zur Verminderung des Salzgehaltes auf die Dauer von 10 bis 12 Stunden in frisches Wasser gelegt, sodann entschuppt, der Laenge nach halbiert und in 1 cm lange Stuecke geschnitten. Diese Stuecke werden in einer Porzellanschuessel mit gekochten, in Scheiben geschnittenen Kipfelkartoffeln und geschaelten, blaettrig geschnittenen Aepfeln leicht vermengt. Die Heringmilch wird passiert, mit hinzugetropftem Oel, Essig und Rahm verruehrt, gesalzen und ueber das in einer Schuessel befindliche, mit feingehackten Kapern bestreute Gemenge gegossen. Der Salat ist nur dann schmackhaft, wenn die Kartoffeln hinreichend mit Soss durchtraenkt sind. Er soll darum stets einige Stunden vor Bedarf vorgerichtet werden, doch

sind etwa ausgetrocknete Kartoffelscheiben sorgfaeltig zu entfernen.- Zur Verzierung kann man hartgekochte, in Viertel geschnittene Eier, Kapern, Petersilie, in Faecher geschnittene Essiggurken u.dgl. verwenden. - In den Salat kann man vor dem Auftragen auch gebratenes, blaettrig geschnittenes Kalbfleisch oder gekochte, weisse Bohnen einmengen.

Obstsalat. 1 Stunde

3 Aepfel 3 Orangen 3 Bananen ¼ kg Zucker ¼l Wasser
Saft von 1 Orange und 2 Zitronen

Geschaelte und in Scheiben geschnittene Aepfel, Orangen und Bananen werden mit heissem Laeuterzucker uebergossen und auskuehlen gelassen. Hierauf fuegt man den Saft der Orangen und Zitronen hinzu. Zierlich anrichten, allenfalls unter Verwendung farbiger Dunstfreuchte, Marrons glacés usw.

Als Beilage wird haeufig Schlagobers verwendet.

Mayonnaisesalat. 1 Stunde

1½ kg gekochte Kipfelkartoffeln werden geschaelt, in Scheiben geschnitten und mit Mayonnaise (Seite 71, 2/3 der angegebenen Menge), der man noch Essig zugesetzt hat, gut vermengt.

Franzoesischer Salat. 2½ Stunden

½ kg Kipfelkartoffeln 6 dkg Selleriewurzeln 8 dkg gelbe Rueben
6 dkg Petersilienwurzel 1/4 l Aspik 2 Essiggurken 1 Apfel
8 dkg ausgeloeste gruene Erbsen Mayonnaise

Kleinwuerfelig geschnittener Zeller, gelbe Ruebe und Petersilienwurzel werden in Salzwasser weichgekocht und nach dem Erkalten und vollstaendigen Abtropfen gleichzeitig mit gekochten, geschaelten, wuerfelig geschnittenen Kartoffeln, einem geschaelten, kleinwuerfelig geschnittenen Apfel und den geschaelten, ebenso geschnittenen Essiggurken und allenfalls mit in Salzwasser gekochten gruenen Erbsen in eine Mayonnaise gemischt.

Der so hergestellte Salat wird entweder pyramidenfoermig auf einer Schuessel angerichtet oder, um ihm ein gefaelliges Aussehen zu verleihen, in eine Sulzform gefuellt, eine Zeitlang auf Eis gestellt und, wenn er erstarrt ist, aus der Form gestuerzt.

In die Sulzform wird zunaechst 1 bis 1½ cm hoch fluessiger Aspik gegossen und auf Eis gestellt. Wenn der Aspik erstarrt ist, belegt man ihn ornamentartig mit kleinen, in fluessigen Aspik getauchten duenen Scheibchen, Herzchen, Staebchen u.dgl., die aus Trueffeln, hartgekochten Eiern, den gewaschenen, roten Schalen von Radieschen, eingelegten roten Rueben, gekochter Sellerie, gelben Rueben u.dgl. ausgestochen wurden. Damit diese durch den Aspik hindurch sichtbaren Verzierungen in ihrer Lage befestigt werden, giesst man vorsichtig tropfenweise geschmolzenen Aspik darauf, der jene nach dem Erstarren fest einschliesst. Dann fuellt man noch etwas Aspik und nach dem Festwerden desselben den mit 1 dl fluessigen Aspik vermischten Salat darauf, bedeckt allenfalls die Form mit einem Blechdeckel, umgibt sie allseitig mit Eis und laesst sie darin ungefaehr 2 Stunden stehen.

Der Salat darf erst unmittelbar vor dem Auftragen gestuerzt werden. Zu diesem Zwecke wird die Sulzform fuer die Dauer zweier Sekunden bis an den Rand in warmes Wasser getaucht, dann mit einem flachen Teller bedeckt und samt diesem rasch gewendet, so dass die Sulzform mit dem freien Rande auf den Teller aufliegt. Darauf wird die Form vorsichtig von dem auf dem Teller liegenden Salat abgehoben. - Man kann den Salat mit hartgekochten Eiern, Radieschen, Gruenem Salat, Voegerlsalat, Gurken, Petersilie, Tomatensalat u.dgl. verzieren.

Russischer Salat. 2 Stunden

½ kg Roastbeef (oder Filet) 3 Essiggurken ¼ kg Kartoffeln
¼ kg Kalbfleisch (Schlegel) ½ kg Aepfel 2 Sardellen Mayonnaise
1/8 l Aspik 3 Eier Petersiliengruen

Gebratenes Roastbeef oder Filet, kaltes, gebratenes Kalbfleisch, geschaelte Essiggurken, geschaelte, gekochte Kartoffeln, geschaelte Aepfel und Sardellen werden nudelig oder kleinwuerfelig geschnitten und mit Mayonnaise vermengt. Der Salat wird auf Glasteller gehaeuft, mit Aspik, hartgekochten, zerschnittenen Eiern und Petersilie oder gruenem Salat verziert.

Russischer Salat kann wie Franzoesischer Salat (Seite 75) in eine Sulzform gefuellt und hierauf gestuerzt werden.

Ochsenmaul - Salat. 4 Stunden

Das vom Fleischer zugerichtete, gereinigte und enthaeutete Ochsenmaul wird 3 Stunden in Salzwasser (allenfalls mit Suppenwurzelwerk) gekocht, dann, sofern dies noetig sein sollte, von etwa noch anhaftenden Hautresten befreit, sehr duenn aufgeschnitten und mit Essig, Oel und Zwiebeln (oder auch mit Mayonnaise) serviert.

* * *

Mehlspeisen und kleine Baeckereien.

Backteig mit Milch. 10 Minuten

¼ l Milch wird zunaechst mit 18 dkg Mehl und Salz, dann mit 2 Eiern, 2 dkg Zucker und 1 Essloeffel Rum zu einem dickfluessigen Teig verwuirlt

Backteig mit Wein (Weinteig). 10 Minuten

¼ l Weisswein wird mit 20 dkg Mehl, Salz und 6 dkg Zucker und den feingehackten Schalen einer viertel Zitrone zu einem glatten Teig verquirlt, in den man noch den festen Schnee von 2 Eierklar leicht einruehrt.

Backteig mit Bier (Bierteig). 3/4 Stunden

18 dkg Mehl, Salz, 3/10 l Bier, 1 Essloeffel Oel und 2 Dotter werden zu einem glatten Teig verruehrt, in den man knapp vor Gebrauch (nach mindestens ½stuendigem Stehen) den Schnee von 3 Eierklar mengt.

Angaben ueber die Weiterbehandlung und Verwendung dieser drei Teigarten finden sich in den bezueglichen Mehlspeisrezepten.

Apfelspalten (gebacken). 1 Stunde

1½ kg geschaelte grosse Aepfel werden nach Entfernung des Kerngehaeuses (mit dem Apfelentkerner) in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, in Milch-, Wein- oder Bierbackteig getaucht, in heissem Fett (½ kg) gebacken, auf Filtrierpapier abgetropft und mit Zucker bestreut. - Die Apfelspalten sollen erst kurz vor dem Gebrauch gebacken und moeglichst heiss zu Tisch gegeben werden.

Birnenspalten (gebacken) und Pflaumenspalten (gebacken) werden auf dieselbe Art zubereitet.

Schlosserbuben. 1½ Stunden

1 kg grosse getrocknete Pflaumen kocht man in Wasser halbweich, nimmt dann die Kerne heraus und steck dafuer je eine geschaelte Mandel (10 dkg) hinein. Man taucht hierauf die Zwetschken in Backteig, baeckt sie in heissem Fett (½ kg) und legt sie zum Abtropfen auf Filtrierpapier. Solange sie noch heiss sind, rollt man sie in geriebene Schokolade (14 dkg), die man mit 7 dkg Zucker vermischt hat, und traegt sie auf.

Pfirsichspalten, gebacken, Marillenspalten, gebacken. 1 Stunde

1½ kg geschaelte Pfirsiche bezw. Marillen werden in die Haelfte geteilt und die Kerne entfernt. Dann werden sie in Wein- oder

Bierteig (Seite 76) getaucht und in sehr heissem Fett gelbgebacken. und auf Filtrierpapier abtropfen gelassen.

Wenn die Fruechte nicht genuegend suess sind, kann man sie mit Zucker bestreuen und ½ Stunde stehen lassen, bevor man sie in den Teig taucht.

Ananasspalten (gebacken). 1½ Stunden

Kleine, 3/4 cm dicke Ananasscheiben (aus 1 kg Ananas) werden fuer die Dauer einer halben Stunde in Saft von 3 Zitronen, dann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt, in Weinbackteig getaucht, in heissem Fett (½ kg) gebacken und auf Filtrierpapier abgetropft. Die Spalten werden mit Zucker bestreut und heiss aufgetragen.

Griesskrapferl. 2½ Stunden

1 l Milch laesst man mit 5 dkg Butter, 10 dkg Zucker, ein wenig Salz und einem Stueckchen Vanille aufkochen und ruehrt 4 dkg ungeschaelte, geriebene Mandeln und 14 dkg Griess hinein. Wenn die Masse dick eingekocht ist, gibt man die feingehackte Schale einer halben Zitrone und in 2 Loeffel heissen Wassers aufgeloeste Gelatine (2 Blatt) dazu, ruehrt noch auf dem Feuer 6 Dotter und ein Ei darunter und streicht das Ganze ungefaehr 1 cm hoch auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech. Nach einstuendigem Stehen an einem kalten Ort werden mit einem runden Ausstecher von 3 cm Durchmesser Scheiben ausgestochen, die in Bierbackteig (Seite 76) getaucht, in heissem Fett gebacken und auf Filtrierpapier abgetropft werden. Die beim Ausstechen erhaltenen Abfaelle werden zusammengeknetet und wieder ausgestochen.

Zu den Krapferln, die man heiss und mit Zucker bestreut zu Tisch gibt, traegt man Himbeersaft, Weinschaum (Chaudeau) oder Vanillecreme auf.

Palatschinken. 1 Stunde

22 dkg Mehl wird zunaechst mit ½ l Milch, dann mit 1 Dotter und 2 Eiern, Salz und 6 dkg Zucker zu einem glatten, duennfluessigen Teig verruehrt. In einer Omelettenpfanne laesst man ein wenig Fett heisswerden und giesst dann soviel vom Teig hinein, dass der Boden der Pfanne, die man etwas dreht, damit sich der Teig gleichmaessig verteilt, sehr duenn bedeckt ist. Ueber maessigem Feuer laesst man nun die Palatschinken erst auf der einen, dann auf der anderen Seite hellbraun backen, Mit dem uebrigen Teig wird auf dieselbe Weise verfahren. Die Palatschinken werden mit Marillenmarmelade bestrichen, zusammengerollt, auf einer Schuessel angerichtet, mit Zucker bestreut und sofort aufgetragen. Zum Fuellen kann man auch jede andere Marmelade oder stark gezuckertes Zitronenfleisch verwenden.

Rahmpalatschinken. 1½ Stunden

Palatschinken werden mit nachstehender Fuelle bestrichen: Zu 7 dkg flaumig geruehrter Butter gibt man nach und nach 6 dkg Zucker, 2 Dotter, 1/8 l Rahm, 3 dkg weisse Semmelbroesel, 5 dkg Rosinen und Schnee von 4 Eierklar. Die gefuellten Palatschinken werden uebereinander in eine mit Butter bestrichene und mit Broeseln bestreute Auflaufschuessel geschichtet, mit 1/8 l Rahm, den man mit 2 Dottern gesprudelt hat, uebergossen und im Rohr gebacken. Statt der Semmelbroesel kann man auch ¼ kg Topfen verwenden. (Topfenpalatschinken).

Biskuit - Omelette (aus mehl- und zuckerreichem Teig). 3/4 Stunden

10 Dotter werden mit 25 dkg Zucker sehr schaumig geruehrt, Schnee von 10 Eierklar nebst 1 Kaffeeloeffel Rum und 15 dkg Mehl gleichzeitig eingemengt. Von dieser Masse werden je nach Groesse der Omelettenpfanne 4 bis 5 Omeletten auf folgende Weise gebacken: In der Pfanne laesst man Butter heisswerden, fuellt den Teig ungefaehr fingerhoch ein und baeckt die Omelette im Rohr, bis sie eine hellbraune Farbe hat. Man fuellt die Omelette mit Marillenmarmelade,

biegt sie zusammen und traegt sie sogleich auf, nachdem man sie mit Zucker bestreut hat.

Biskuit - Omelette (aus eierreichem Teig). 3/4 Stunden

12 Dotter 7½ dkg Zucker Klar von 12 Eiern 7½ dkg Mehl
10 dkg Butter zum Backen 15 dkg Marillenmarmelade

Die Zubereitungsweise ist dieselbe wie der der Biskuit - Omelette (siehe vorherige Anleitung).

Eierauflauf. 1¼ Stunden

8 Dotter und 12 dkg Zucker werden sehr schaumig geruehrt, mit sehr festem Schnee von 12 Eierklar und 4 dkg Mehl leicht vermengt. Man drossiert das Gemenge auf einer flachen, mit Butter bestrichenen Auflauf- oder Gratinierschuessel, bestreut es mit 2 dkg gesiebten Zucker und baeckt es nur einige Minuten, so dass es von aussen eine lichte Kruste bekommt. - Der Auflauf muss sofort aufgetragen werden.

Kaiserschmarren. 3/4 Stunden

8 Dotter, 6 dkg Zucker, 1 Seidel Milch, 25 dkg Mehl, Salz und der Schnee von 8 Eierklar werden zu einem fluessigen Teig verruehrt. Dieser wird in eine Pfanne mit 10 dkg heisser Butter gegossen, auf der unteren Seite braungeroestet, umgewendet und, wenn er auch auf der zweiten gebraeunt ist, mit einer Gabel in kleine Stuecke zerrissen. Nachdem auch diese Stuecke noch kurze Zeit geroestet worden sind, werden sie auf einer Schuessel angerichtet, mit Zucker bestreut und aufgetragen.

Man kann 6 dkg Rosinen zu dem Teig geben. Erwuenschten Falles kann man 4-5 Dotter und einige Eierklare ersparen, muss aber dann 5 dkg Butter mehr nehmen. - Man kann in den Teig auch ½ kg von Stengeln befreite Kirschen einmengen. (Kirschenschmarren)

Rahmdalken. 1 Stunde

¼ l Rahm wird mit 15 dkg Mehl gut verquirlt, dann mit 6 dkg Zucker, 7 Dotter, Salz und dem Schnee von 7 Eierklar verruehrt. In den Vertiefungen einer Dalkenform laesst man etwas Fett heisswerden, gibt je einen Essloeffel von dem Teig hinein, baeckt die Dalken beiderseits auf dem Feuer und setzt je zwei mit Marmelade zusammen (ca. 20 dkg Marmelade erforderlich), worauf man sie mit Zucker bestreut und heiss auftraegt.

Boehmische Dalken (ohne Germ). 1 Stunde

½ l Milch wird mit 26 dkg Mehl gut verquirlt, dann mit 10 dkg Zucker, 3 Dotter, Salz, den Schnee von 3 Eierklar, 1 Kaffeeloeffel Backpulver und 1 Kaffeeloeffel Rum verruehrt. In den Vertiefungen einer Dalkenform laesst man etwas Fett heisswerden, gibt je einen Essloeffel von dem Teig hinein, baeckt die Dalken beiderseits auf den Feuer und setzt je zwei mit Marmelade oder Powidl zusammen, worauf man sie mit Zucker bestreut und warm auftraegt.

Aus muerbem Teig (ohne Mandeln).

Muerbe Teige sind auf dem Brett zu verarbeiten und beduerfen einer halbstuendigen Rast im Kuehlen.

Kirschenkuchen (aus muerbem Teig). 2½ Stunden

Man broeselt 9 dkg Butter mit 14 dkg Mehl ab, gibt dann 6 dkg Zucker und 1 Dotter dazu und vermengt alles rasch zu einem Teig, den man auswalkt, in eine befettete und bemehlte Tortenform eindrueckt und baeckt. Auf den lichtgebackenen Teig legt man dicht nebeneinander dunkle Kirschen (¼ kg) auf und gibt folgendes Gemen-

ge darueber: 28 dkg Zucker und 8 Dotter werden sehr flaumig geruehrt, mit Schnee von 8 Eierklar und 15 dkg Biskuitbroeseln vermengt.- Der Kuchen wird in wenig heissem Rohr fertiggebacken und nach dem Auskuehlen mit Zucker bestreut.

Apfelstrudel (aus muerbem Teig). 2½ Stunden

28 dkg Mehl wird mit 20 dkg Butter abgebroeselt, mit 8 dkg Zucker, Salz, 2 Dotter, je 2 Essloeffel Milch und Wein rasch zu einem Teig geknetet, den man 1 Stunde an einem kalten Ort rasten laesst. - Der Teig wird in Gestalt eines Rechteckes duenn ausgewalkt, in der Mitte mit 3/4 kg geschaelten, blaettrig geschnittenen Aepfeln, 10 dkg Zucker und 6 dkg Rosinen bestreut und allenfalls mit Zitronensaft betropft. Die Seitenteile des Teiges werden ueber die Fuelle gelegt und mit Eiweiss aneinandergeklebt. Von Teigresten koennen Streifen geschnitten und zur Verzierung kreuzweise ueber den Strudel gelegt werden, den man hierauf mit Eierklar bestreicht, ½ bis 3/4 Stunden bei staerkerer Hitze im Rohr baeckt und auskuehlen laesst. - In die Fuelle kann man nach Belieben auch Zimt und geschaelte, gestiftelte Mandeln geben. Aus obiger Masse kann man einen grossen oder zwei kleine Strudel machen.

Apfelschnitten. 1 3/4 Stunden

18 dkg Butter wird mit 25 dkg Mehl abgebroeselt und mit 6 dkg Zucker, 3 Essloeffel Rahm und der feingehackten Schale einer halben Zitrone rasch zu einem Teig geknetet. Die haelfte des Teiges wird messerrueckendick ausgewalkt, auf ein Blech gelegt, allenfalls (damit er nicht speckig wird) leicht ueberbacken, mit 3/4 kg geschaelten, blaettrig geschnittenen Aepfeln, je 4 dkg Zucker und Rosinen bestreut und mit der zweiten ausgewalkten Teighaelfte bedeckt. Hernach bestreicht man das Ganze mit zerquirlten Ei, baeckt es im Rohr und zerteilt es in Schnitten, die man mit Zucker bestreut. - Statt der Schnitten kann man auch einen Kuchen in der Tortenform, genau wie oben angegeben, backen. Wer es liebt, kann auch geschwellte, gestiftelte Mandeln und etwas Rum in die Fuelle mengen.

Apfeltorte. 20 dkg Butter wird mit 25 dkg Mehl angebroeselt, dann gibt man 1 Ei, 6 dkg Zucker und Schalen von ½ Zitrone dazu und laesst den Teig ½ Stunde kalt rasten. Dann wird er auf einer bemehlten Tortenform ½ cm dick ausgewalkt und mit unten angefuehrter Fuelle bestrichen. Von dem restlichen Teig macht man duenne Rollen, die man ueber die Fuelle in Form eines Gitters gibt und ringsherum mit einer dickeren Rolle einen Rand, den man leicht an den Tortenreifen andrueckt, bestreicht die Torte mit Eierklar und baeckt sie 1 Stunde im Rohr.

Apfelschnitten (mit Cremefuelle). 2 Stunden

24 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 1 Dotter, 1 Ei und feingehackte Schale einer viertel Zitrone werden auf dem Brett schnell zu einem Teig, den man ½ cm dick auswalkt, verarbeitet. Man schneidet davon ungefaehr 12 cm breite Streifen, die man auf ein Blech legt und mit einem Rand vom uebrigen Teig versieht. Wenn der Teig lichtgebacken ist, gibt man darauf folgende Fuelle: ¼ l Obers, 4 Dotter, 10 dkg Zucker, etwas Vanille und 1 Kaffeeloeffel Reismehl werden ueber Dampf dickgeruehrt, mit 1/2 kg geschaelten, feingehackten Aepfeln und 1 Kaffeeloeffel Rum vermischt. Auf die Fuelle legt man 3/4 kg blaettrig geschnitte Aepfel in Reihen, bestreicht sie mit 8 dkg verduennter Marillenmarmelade und baeckt die Kuchen fertig, worauf man sie in Schnitten teilt und mit 2 dkg Angelika verziert.

Mohnkuchen. 1½ Stunden

Ein muerber Teig aus 17 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker und 2 Dotter wird in der Groesse eines Tortenbleches ausgewalkt und

in der Tortenform nur ein wenig gebacken. Dann gibt man folgende Mohnfuelle darauf und baeckt den Kuchen fertig.

Mohnfuelle: 6 Dotter werden mit 18 dkg Zucker schaumig geruehrt, mit 5 dkg nudelig geschnittenem Zitronat, 3 dkg Rosinen, feingehackten Zitronenschalen, 15 dkg geriebenem Mohn und dem Schnee von 6 Eierklar vermischt.

Nusspittah. 1½ Stunden

25 dkg Mehl wird mit 25 dkg Butter und 5 dkg Zucker abgebroeselt, mit 4 Esslooffel saurem Rahm und einem Dotter zu Teig geknetet. Der Teig wird ausgewalkt und in zwei gleich grosse, den Boden eines mit einem Rand versehenen Backbleches oder einer Tortenform entsprechende Scheiben geschnitten. Die eine der Scheiben wird auf das Blech gelegt, 1 bis 2 cm hoch mit Nussfuelle bedeckt, waehrend man die zweite auf die Nussfuelle legt. Der Kuchen wird mit zerquirlten Ei bestrichen und 1 Stunde gebacken.

Nussfuelle: 8 Dotter werden mit 22 dkg Zucker und feingehackten Zitronenschalen gut vorruehrt, mit 1 Esslooffel Rum, dem Schnee von 9 Eierklar und 25 dkg geriebenen Nuessen vermischt.

Spitzbuben (aus muerbem Teig). 1 Stunde

21 dkg Butter wird mit 28 dkg Mehl abgebroeselt, mit 11 dkg Zucker, feingehackten Zitronenschalen und 2 Dottern zu einem Teig geknetet, den man 4 mm dick auswalkt und in Form von runden Scheiben, Sternen u.ae. aussticht. Diese werden mit Eierklar bestrichen und auf einem Blech gebacken. Je 2 gleiche Formen werden an den Grundflaechen (Boeden) mittels Marmelade (10 dkg)zusammengesetzt.

Muerbe Brezel. 3/4 Stunden

14 dkg Butter wird mit 21 dkg Mehl und 7 dkg Zucker abgebroeselt, mit 2 Dotter und Ei rasch zu einem Teig geknetet. Aus diesem werden duenne Rollen gemacht, die man zu Brezeln formt, mit zerquirltem Ei bestreicht, mit Hagelzucker bestreut und bei staerkerer Hitze im Rohre lichtgelb baeckt.

Wiener Tascherl. 1 Stunde

35 dkg Mehl wird mit 24 dkg Butter abgebroeselt, mit 14 dkg Zucker, feingehackten Zitronenschalen, 2 hartgekochten, passierten und 2 rohen Dottern zu einem Teig geknetet, den man 3 mm dick auswalkt und in Quadrate von 8 cm Seitenlaenge radelt.

Jedes der Quadrate wird in der Mitte mit ein wenig Ribiselmarmelade belegt. Die Ecken der Quadrate werden ueber der Marmelade zusammengefasst und festgedrueckt. Die Tascherl werden mit zerquirltem Ei bestrichen und im Rohre gebacken.

Traunkirchner Torte. 2½ Stunden

21 dkg flaumig geruehrte Butter wird zunaechst mit etwas Vanillezucker, dann mit 28 dkg Mehl vorruehrt. Aus diesem auf dem Nudelbrette auszuwalkenden Teige werden mit dem Tortenreifen vier kreisrunde Scheiben ausgestochen, die man auf befetteten und bemehlten Backblechen bei staerkerer Hitze baeckt. Nach dem Erkalten werden zwei Blaetter mit der nachstehenden Creme I und zwei mit der Creme II bestrichen und in der Weise uebereinander gelegt, dass auf je ein Blatt mit Creme I ein solches mit Creme II folgt. Auf das oberste Blatt werden ausserdem mit Creme II Verzierungen gespritzt.

Creme I: 7 dkg Staubzucker, 7 dkg Marmelade und 2 Eierklar werden bis zum Schaumigwerden vorruehrt. (Marmeladecreme)

Creme II: 30 dkg Staubzucker, 1/16 l schwarzer Kaffee und Klar von 6 Eiern werden ueber Dampf (jedoch nicht zu heiss) dickschaumig geschlagen. (Kaffeecreme)

Kossuth - Kranzerl. 1¼ Stunden

25 dkg Butter, 25 dkg Mehl, 3 Dotter, 9 dkg Zucker und 2 Essloeffel kalte Milch werden auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet, den man in 2 Teile teilt; einen Teil davon verarbeitet man mit 3 dkg geriebener Schokolade. Dann formt man aus der weissen und der schwarzen Masse duenne Stangerl, dreht je ein weisses und ein schwarzes zusammen, formt Ringerl, gibt sie auf ein Backblech, bestreicht sie mit Eierklar und baeckt sie im heissen Rohr.

Nusskrapferl. 1½ Stunden

14 dkg Mehl wird mit 14 dkg Butter abgebroeselt, mit 14 dkg Zucker, 14 dkg geriebenen Nuessen, 2 Dotter und 1 Essloeffel Orangensaft zu einem Teig verarbeitet, den man 3 mm dick auswalkt und mit einem runden Ausstecher von etwa 3 cm Durchmesser aussticht. Die Scheiben werden mit Eierklar bestrichen, die halbe Anzahl ausserdem noch mit Nusskernen (8 dkg halbierte Nuesse) belegt und gebacken. Nach dem Erkalten werden jene Krapferl, die nicht mit Nuessen belegt sind, mit Marmelade bestrichen und mit je einem, mit einer Nuss verziertem Krapferl zusammengesetzt.

Nusschifferl. 2 Stunden

14 dkg Butter wird mit 14 dkg Mehl abgebroeselt, mit 7 dkg Zucker, 7 dkg geriebenen, ungeschaelten Mandeln, feingehackten Schalen einer halben Zitrone und 1 Dotter zu einem Teig geknetet, den man 3 mm dick auswalkt, in Schifferlformen aus Blech eindrueckt und mit Nussfuelle belegt. Ueber die Nussfuelle wird ein der Groesse der Blechform entsprechender flacher Teigdeckel gelegt.

Die Schifferl werden bei maessiger Hitze im Rohre gebacken, dann aus der Form gestuerzt und mit Zucker bestreut oder mit Schokoladenglasur ueberzogen und mit einer halben Nuss verziert.

Nussfuelle: 20 dkg geriebene Nuesse werden mit 10 dkg Zucker, Zimt, 2 gestossenen Gewuerznelken und 1/8 l heisser Milch gut verruehrt.

Salzstangerl (aus muerbem Teig). 3/4 Stunden

20 dkg Mehl wird mit 14 dkg Butter abgebroeselt, mit 3 Essloeffel Rahm und Salz zu einem Teig geknetet, aus dem man duenne Rollen von 10 cm Laenge formt. Diese werden mit 1 Dotter bestrichen, mit grobem Salz bestreut und auf dem Blech bei staerkerer Hitze gebacken.

Kuemmel-, bezw. Parmesanstangerl sind Stangerl, die statt mit Salz mit gehackten Kuemmel oder mit geriebenem Parmesan bestreut wurden.

Salzbaeckerei. 3/4 Stunden

20 dkg Butter wird mit 28 dkg Mehl abgebroeselt, mit Salz, 1 Dotter und 1 Ei zu einem Teig geknetet, den man nach ½stuendifen Rasten an einem kalten Ort ½ cm dick auswalkt. - Aus dem Teig werden kreisrunde und viereckige Scheiben oder beliebige andere Formen ausgestochen, die man mit Dotter bestreicht, mit Salz und Kuemmel bestreut und auf einem unbestrichenen Bleche baeckt.

Aus muerbem Teig (mit Mandeln oder Haselnuessen).

Mandelschnitten. 1 Stunde

21 dkg Mehl, 17 dkg Butter, 7 dkg Zucker, Saft einer halben Zitrone und 2 Dotter werden auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet, auf dem Blech stark messerrueckendick ausgewalkt und im Rohr halb gebacken. Dann bestreicht man ihn mit 4 dkg Marmelade, schlaegt den Schnee von 3 Eierklar, ruehrt 17 dkg Zucker und 10 dkg geschaelte, geriebene Mandeln hinein, streicht dieses Gemenge darauf, ueberbaeckt die Masse im Rohr und schneidet sie dann auf Schnitten.

Linzer Baeckerei. 1 Stunde

15 dkg Butter wird mit 23 dkg Mehl abgebroeselt, mit 11 dkg Zucker und 3 Dotter zu einem Teig geknetet, den man 4 mm dick auswalkt und in Krapfenform aussticht. Die halbe Anzahl der ausgestochenen Krapfen wird mit Eierklar bestrichen, mit 6 dkg grobgehackten Mandeln und 4 dkg grobgestossenen Kandiszucker bestreut. Alle Krapferl werden im Rohre lichtgebacken. Je ein bestreutes Krapferl wird mittels Marmelade mit einem unbestreuten zusammengesetzt.

Jubilaeumstorte. 1½ Stunden

14 dkg Butter wird mit 21 dkg Mehl abgebroeselt, mit 7 dkg Zucker, 1 Ei und feingehackter Schale einer halben Zitrone auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet.

Mit dem ausgewalkten Teig werden Boden und Rand einer befetteten Tortenform ausgelegt, in die man hierauf folgende Fuelle gibt: 3 Eier werden mit 14 dkg Zucker schaumig gerueht, mit 18 dkg ungeschaelten, geriebenen Mandeln, einer Messerspitze Zimt, 1 dkg Mehl und 14 dkg zerlassener Butter vermengt. Auf die Fuelle werden 3 dkg geschaelte, gestiftelte Mandeln gestreut; die Torte wird hierauf im Rohr gebacken.

Karlsbader Ringerl. 1 Stunde

27 dkg flaumiggeruehrte Butter wird mit 7 dkg Zucker, feingehackten Zitronenschalen, einem rohen und 3 hartgekochten Dottern und 27 dkg Mehl zu einem Teig vermengt, den man nach ½stuendigem Rasten an einem sehr kalten Ort messerrueckendick auswalkt und in Form von Kreisringen aussticht. Diese werden mit zerquirlten Ei bestrichen, mit 3 dkg geschaelten, grobgehackten Mandeln und 2 dkg grobgestossenen Kandiszucker bestreut und in maessig heissem Rohr lichtgebacken.

Zimtkarten. 1 Stunde

15 dkg Butter wird mit 23 dkg Mehl und 11 dkg Zucker, 2 Dottern, 2 gestossenen Gewuerznelken, feingehackten Zitronenschalen und Zimt auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet, den man 3 mm dick auswalkt.- Daraus werden Rechtecke von 8 cm Laenge und 5 cm Breite geschnitten. Diese Karten werden mit Eierklar bestrichen, in den vier Ecken und in der Mitte mit je einer geschaelten, halbierten Mandel belegt und auf einem unbefetteten Blech gebacken.

Husarenkrapferl. 1½ Stunden

14 dkg Butter wird mit 7 dkg Zucker, 21 dkg Mehl und 2 Dotter auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet.- Daraus werden kleine Kugeln geformt, die man auf ein unbefettetes Blech legt und in der Mitte mit einem Kochloeffelstiel eindrueckt. Die Krapferl werden mit Eierklar bestrichen, mit 3 dkg geschaelten, grobgehackten Mandeln und 3 dkg grobgestossenem Zucker bestreut und bei maessiger Hitze im Rohr lichtgelb gebacken. Die Vertiefungen der erkalteten Krapferl werden mit Marmelade (10 dkg) gefuellt.

Haselnussscheiben. 2½ Stunden

10 dkg Butter wird mit 15 dkg Mehl abgebroeselt, mit 5 dkg Zucker, Ingwer und 1 Eierklar auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet, in den man 5 dkg geschaelte, ganze Haselnuesse einknetet. Hievon wird eine Rolle geformt, in Papier gehuellt, 1½ Stunden aufs Eis gelegt, dann in duenne Scheiben geschnitten und auf unbestrichenem Blech im Rohr gebacken.

Schwedischer Apfelkuchen. 1¼ Stunden

11 dkg Butter werden mit 16 dkg Mehl abgebroeselt und mit 5 dkg Zucker, 2 Dotter, Zitronenschalen und 5 dkg geschaelten, geriebenen Mandeln auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet. Hierauf

walkt man ihn gut messerrueckendick aus, beschneidet die Seiten gleichmaessig oder sticht den Teig in Tortenform aus und legt ihn auf ein Blech bezw. in eine Tortenform. Von den Teigresten formt man eine daumendicke Rolle, die man in gleichmaessigen Abstaenden mit 2 Fingern zusammendrueckt und mittels Eierklar am Rande des Kuchens befestigt. Man bestreicht den Kuchen mit Eierklar und baeckt ihn im Rohre fertig. Der Kuchen wird sodann mit ueber Dunst erwaermter Marmelade (3 dkg) duenn bestrichen, mit 3/4 kg geschaelten, halbierten, in 10 dkg gesponnenem Zucker mit Zitronenscheiben geduensteten ausgekuehlten Aepfeln belegt. Darueber wird Windmasse dressiert und der Kuchen noch so lange ins Rohr gestellt, bis sich die Windmasse hellgelb faerbt.

Windmasse: Klar von 4 Eiern wird zu festem Schnee geschlagen, in den man 10 dkg Zucker einschlaegt und 18 dkg Zucker leicht einruehrt.

Weintraubenkuchen. 1 3/4 Stunden

Von 24 dkg Mehl, 16 dkg Butter, 8 dkg Zucker, 4 dkg geschaelten, geriebenen Mandeln, Saft und feingehackte Schale einer halben Zitrone und 2 Dottern wird auf dem Brett ein muerber Teig gemacht. Dann walkt man den Teig aus, belegt damit den Boden einer Tortenform und gibt den Kuchen einen erhoehten Rand, indem man den zu einer Rolle geformten Rest des Teiges an der Seitenwand der Form festdrueckt. Der Kuchen wird mit Ei bestrichen und lichtgebacken, worauf man ihn mit Ausnahme des Randes ganz duenn mit Marillenmarmelade (8 dkg) bestreicht. Darauf legt man dicht nebeneinander Weinbeeren (½ kg), die man in 15 dkg kochen Zucker eingelegt und nach mehrmaligem Aufwallen herausgefasst hat. Auf die Weinbeeren streicht man sodann sehr duenn Marillenmarmelade (die man mit ein wenig Maraschino verruehren kann), bestreut die Mitte des Kuchens mit 4 dkg geschaelten, gestiftelten Mandeln und stellt ihn fuer einige Minuten noch ins Rohr, bis die Mandeln gelb geworden sind. Der Rand des Kuchens wird schliesslich mit 1 dkg geschaelten, gehackten Pistazien bestreut.

Statt der Marillenmarmelade kann auch der bis zur Geleeprobe eingedickte, allenfalls mit etwas Maraschino verruehrte Traubensaft (Zuckersaft) verwendet werden.

Marillenschnitten. 10 dkg Butter, 2 Eier, 20 dkg Zucker, 5 Loeffel Milch, 30 dkg Mehl, 1 Paeckchen Backpulver, 3/4 kg Marillen, Zucker zum Duensten, Butter, Eier und Zucker werden schaumig geruehrt, mit Mehl, Milch und Backpulver vermengt. Der Teig wird auf ein befettetes Blech gestrichen, gebacken, mit halbierten, geduensteten Marillen belegt, mit den bis zur Geleeprobe eingedickten Saft uebergossen und in Schnitten geteilt.

Perdiktus - Kipferl. 1 Stunde

14 dkg Mehl wird mit 14 dkg Butter abgebroeselt, mit 20 dkg ungeschaelten, geriebenen Mandeln, 7 dkg Zucker, Klar von 1½ Eiern, Zimt und feingehackten Zitronenschalen zu einem Teig geknetet. Daraus werden kleine Kipferl geformt, die man auf einem unbefetteten Blech im heissen Rohr baeckt.

Linzer Torte. 2 Stunden

10 dkg Mehl werden mit 21 dkg Butter abgebroeselt, mit 21 dkg ungeschaelten, geriebenen Mandeln, 10 dkg Zucker, 2 feingestossenen Gewuerznelken, Zimt und 2 Dottern auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet und einige Zeit rasten gelassen.

Dieser wird auf einer benehlten Tortenform ½ cm dick ausgewalkt und mit 10 dkg Ribiselmarmelade (unpassiert) bestrichen. Von dem restlichen Teig macht man ein Gitter und eine Rolle, die man an den Tortenreifen leicht andrueckt, bestreicht die Torte mit Eierklar und baeckt sie 1 Stunde bei maessiger Hitze im Rohr. Um ein Speckigwerden der Torte zu verhindern, belegt man die Torte vor dem Aufstreichen der Marmelade mit einer gespaltenen Oblate.

Linzer Torte (billigere Masse). 1 3/4 Stunden

14 dkg Butter werden mit 10 dkg Mehl abgebroeselt, mit 14 dkg Semmelbroeseln, 12 dkg Zucker, 14 dkg ungeschaelten, geriebenen Mandeln, 1 Dotter, feingehackten Zitronenschalen, 2 feingestossenen Gewuerznelken, Zimt und 2 Essloeffel Weisswein zu einem Teig geknetet, den man kalt rasten laesst. Weitere Behandlung siehe vorherige Kochanleitung.

Werden Zimt und Gewuerznelken weggelassen, dann schmeckt die Torte aehnlich einer Brot- oder Haustorte.

Mandelbaeckerei (aus zucker- und mandelreichem Teig). 1½ Stunden

7 dkg Butter werden mit 7 dkg Mehl abgebroeselt, mit 14 dkg Zucker, 14 dkg geschaelten, geriebenen Mandeln, einem rohen und einem passierten harten Dotter rasch zu einem Teig verarbeitet. Dieser wird messerrueckendick ausgewalkt, in Formen ausgestochen und auf unbefetteten Blech hellgelb gebacken.

Muerbe Dessertbaeckerei. 3/4 Stunden

Je 28 dkg Butter und Mehl werden abgebroeselt, mit 10 dkg Zucker, 14 dkg ungeschaelten, geriebenen Mandeln, 1 Ei und feingehackten Zitronenschalen zu einem Teig geknetet. Der Teig wird messerrueckendick ausgewalkt und in Form runder Scheiben ausgestochen.

Die Scheiben werden mit Eierklar bestrichen und jede zweite mit einer halbierten, geschaelten Mandel belegt. Die so hergerichteten Stuecke werden im Rohre lichtgebacken und darnach je zwei mit Marmelade (10 dkg) zusammengesetzt.

Brasilianer Torte. 1½ Stunden

15 dkg Mehl werden mit 15 dkg ungeschaelten, geriebenen Mandeln, 21 dkg Zucker, 21 dkg Butter, 2 Dotter, einer gestossenen Gewuerznelke, den Saft und der feingehackten Schale einer Zitrone zu einem Teig verarbeitet, den man so gross auswalkt, dass man mittels eines Tortenreifens drei Scheiben ausstechen kann. Diese werden auf einem unbefetteten Bleche gebacken. Zwei Scheiben werden mit 15 dkg Marmelade bestrichen, aufeinandergelegt und mit der dritten Scheibe bedeckt. Diese wird mit Zucker bestreut, den man mittels eines gluehenden Eisenstaebchens gitterfoermig brennt.

Elisabethschnitten. 1½ Stunden

14 dkg Butter werden mit 20 dkg Mehl abgebroeselt, mit 7 dkg Zucker, 7 dkg ungeschaelten geriebenen Mandeln und einem Ei rasch auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet. Hierauf wird der Teig stark messerrueckendick ausgewalkt, in zwei beliebig lange und ungefaehr 8 cm breite Streifen geschnitten, auf ein unbestrichenes Blech gegeben und im Rohr gebacken. Nach dem Erkalten streicht man folgende Schaummasse 5 cm hoch auf, stellt sie fuer wenige Sekunden in ein warmes Rohr, bis die Schaummasse ein leichtes Haeutchen bekommt, und ueberzieht die Streifen dann mit Schokoladenglasur. Hierauf wird der Streifen parallel zur schmalen Kante in etwa 5 cm breite Stuecke geteilt.

Schaummasse: 28 dkg Wuerfelzucker wird mit 1/8 l Wasser bis zum grossen Flug gekocht, dann noch heiss in den sehr festen Schnee von 8 Eierklaren eingeschlagen, kaltgeschlagen und mit Erdbeermark vermischt. In die Schaummasse kann man auch frische Walderdbeeren mischen.

Obstschuesserl. 1½ Stunden

20 dkg Mehl, 18 dkg Butter, 4 dkg ungeschaelte, geriebene Mandeln, 8 dkg Zucker und 2 Dotter werden auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet, den man ½ Stunde kalt rasten laesst. Dann walkt man ihn messerrueckendick aus, drueckt ihn in Schifferlformen, legt

eine Papierhuelse ein, fuellt diese mit getrockneten Huelsenfruechten (15 dkg getrocknete Erbsen oder Bohnen) aus, damit die Schifferl die schoene Form beibehalten, baeckt sie im Rohr und fuellt sie nach Erkalten mit folgender Fuelle.

Fuelle: ½ kg Kirschen, ½ kg Pfirsiche oder Marillen werden wuerfelig geschnitten, dann gleichzeitig mit 1/8 kg Weintrauben, 5 dkg Himbeeren oder Erdbeeren und 1/8 kg Ribisel in 25 dkg gesponnenem Zucker geduenstet, herausgenommen, der Saft bis zur Geleeprobe eingekocht, ueber die Fruechte gegossen und kaltgestellt.

Haselnusswuerfel. 2 Stunden

Je 7 dkg Butter und Mehl werden abgebroeselt und mit 7 dkg geriebenen Mandeln, 7 dkg Zucker, 1 Dotter, feingehackten Zitronenschalen, Zimt und 2 gestossenen Nelken auf dem Brett rasch zu einem Teig verarbeitet, den man messerrueckendick auswalkt, in zweifingerbreite Streifen schneidet und baeckt. Der eine der Streifen wird mit Tunkmasse ueberzogen, nach dem Erkalten in Quadrate geschnitten, der andere fingerhoch mit Creme bestrichen. Die glasierten Quadrate werden daraufgelegt und darnach Wuerfel geschnitten, die entweder mit Haselnuessen, Nuessen, Angelika oder Kirschen verziert werden.

Creme: Zu 7 dkg flaumig geruehrter Butter gibt man 6 dkg ueberkuehlte erweichte Schokolade, 1 Dotter und 4 dkg Zucker.

Haselnusstoertchen. 2 Stunden

10 dkg Butter, 14 dkg Mehl, 7 dkg Zucker, 7 dkg geriebene Haselnuesse werden auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet. Dann walkt man ihn stark messerrueckendick aus, sticht mit einem kleinen Krapfenausstecher runde Scheiben aus, baeckt sie bei maessiger Hitze auf einem bemehlten Blech, fuellt sie mit folgender Fuelle, setzt zwei und zwei zusammen, ueberzieht sie mit Schokoladenglasur und bestreut sie mit ½ dkg geschaelten, feingehackten Pistazien.

Nussfuelle: 12 dkg Zucker wird mit Wasser bis zum Spinnen gekocht, mit 20 dkg geriebenen Nusskernen und 3 dkg Butter gut verruehrt.

Korsikaner. 1 Stunde

7 dkg Butter werden mit 24 dkg Mehl, 21 dkg Zucker, Zimt, 2 gestossenen Gewuerznelken, feingehackten Zitronenschalen, 7 dkg ungeschaelten, geriebenen Mandeln und 2 Eiern zu einem Teig verarbeitet, den man auf dem mit Mehl bestreuten Brett 3 mm dick auswalkt. Davon werden Streifen von ungefaehr 2 cm Breite und 7 cm Laenge geradelt, die man mit Eierklar bestreicht und auf einem befetteten und bemehlten Bleche baeckt.

Vanillekipfel. 1½ Stunden

35 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 11 dkg geschaelte, geriebene Mandeln und 2 Dotter sowie 11 dkg Vanillezucker werden auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet. Daraus formt man kleine Kipfel, die auf einem Blech lichtgebacken und noch heiss in Vanillezucker (12 dkg) gedreht werden.

Vanillekipfel (aus mandelreicheren Teig). 1 Stunde

15 dkg Mehl	15 dkg Butter	15 dkg Mandeln	7 dkg Vanillezucker
2 Dotter	12 dkg Vanillezucker		

Die Zubereitungsweise ist die gleiche wie die obiger Vanillekipfel.

Nussbaeckerei. 25 dkg Mehl werden mit 21 dkg Butter abgebroeselt, mit 11 dkg Zucker, 11 dkg geriebenen Nuessen rasch zu einem Teig verarbeitet, den man im Kuehlen ½ Stunde rasten laesst. Diesen walkt man stark messerrueckendick aus, sticht beliebige Formen aus, die in mittelheissem Rohr hellgelb gebacken und angezuckert serviert werden.- Verwendbar als nicht sehr suesse Tee- und Weinbaeckerei.

Mehlspeisen aus Abarten von muerbem Teig.

Schneeballen. 1½ Stunden

18 dkg Mehl, 6 Dotter, 5 dkg Butter, 2 Essloeffel Rahm, 1 Kaffeeloeffel Rum und Salz werden auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet, den man so lange knetet, bis er Blasen bekommt, worauf man ihn ½ Stunde an einem kuehlen Ort rasten laesst. Dann walkt man den Teig duenn aus, radelt viereckige Flecke (von 6 cm Kantenlaenge), in die man fingerbreite Streifen einradelt, jedoch so, dass der Rand rundherum ganz bleibt. Man schiebt einen Kochloeffelstiel zwischen die Teigstreifen, um ihnen die charakteristische Form zu geben, legt so die Flecken in heisses Fett ein, zieht dann den Kochloeffel heraus, schuettelt die Pfanne (Kasserolle) ein wenig und laesst die Schneeballen gelbbacken, worauf man sie aus dem Fett nimmt, auf Loeschpapier abtropfen laesst, mit Zucker bestreut und warm auftraegt. Man serviert dazu Fruchtsaft oder Hexenschaum.

Gebackene Rosen. 2 Stunden

Der bei Schneeballen (siehe vorheriges Rezept) beschriebene Teig wird ausgewalkt und mit runden oder fuenfblaettrigen Ausstechern in drei verschiedenen Groessen ausgestochen. Die groessten Scheiben sollen einen Durchmesser von ungefaehr 7 cm, die kleinsten einen solchen von 3 cm haben. In diese Scheiben macht man vom Rande gegen die Mitte zu fuenf kurze Einschnitte. Je drei Fleckchen von verschiedener Groesse werden in Form einer Rose mit Eierklar in der Mitte aufeinandergeklebt, so dass das groesste unten und das kleinste oben ist, und dann in Fett gebacken und auf Filtrierpapier abgetropft. In der Mitte der Rosen, die warm aufgetragen werden, gibt man etwas Marmelade.

Polsterzipfe. 3 Stunden

28 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 1/16 l saurer Rahm, 3 Dotter, 1 dkg Zucker, Salz und 1 Essloeffel Rum werden zu einem Teig verarbeitet, den man, wie einen Blaetterteig, 3mal zusammenschlaegt und jedesmal wieder auswalkt. Schliesslich werden aus dem 2 mm dicken Teig mit dem Mehlspeisraedchen Dreiecke ausgeradelt und in heissem Fett gebacken und auf Filtrierpapier abgetropft.

Albert - Cakes (Keks). 1 Stunde

Zu 5 dkg flaumig geruehrter Butter gibt man etwas Vanillezucker und 1 Ei und verarbeitet dies sodann auf dem Brett mit 22 dkg Weizenmehl, 17 dkg Kartoffelmehl, ½ Kaffeeloeffel doppeltkohlensaurem Natron und 1/8 l saurem Rahm zu einem Teig, den man gut knetet und kalt rasten laesst. Dann walkt man den Teig duenn aus, rollt mit dem Cakesroller (oder mit der gewoelbten Seite eines Reibeisens) darueber, sticht beliebige Formen aus und baeckt sie auf einem bestrichenen Blech hellgelb.

Spitzbuben (aus Kartoffelteig). 1 Stunde

10 dkg flaumig geruehrtes Kernfett werden mit 18 dkg (Rohgewicht) gekochten und hernach passierten Kartoffeln, Salz und 10 dkg Reismehl zu einem Teig verarbeitet, den man auf dem Nudelbrett abknetet und hierauf messerrueckendick auswalkt.

Mit einem runden Ausstecher von 4 bis 5 cm Durchmesser werden Scheiben ausgestochen, die auf einem unbefetteten Blech schnell gebacken werden. Ausgekuehlt, werden je 2 Scheiben mit Marillenmarmelade zusammengesetzt und mit Zucker bestreut.

Soldatenfreunde. 3/4 Stunden

14 dkg Vanillezucker, 14 dkg Mehl, 1 Dotter und 1 Ei werden auf dem Brett rasch zu einem Teig verarbeitet, den man messerrueckendick auswalkt und in 10 cm breite Streifen teilt. Diese belegt man in der Mitte der ganzen Laenge nach mit 2 Reihen geschaelter halbierter Mandeln (8 dkg), schlaegt die beiden Laengsseiten der

Teigstreifen rollenartig uebereinander und legt die flachgedrueckten Rollen (Streifen) nun umgekehrt auf ein befettetes, bestaeubtes Blech. Sie werden mit Eierklar bestrichen, in nicht zu heissen Rohr hellgelb gebacken und noch warm in messerrueckendicke Blaettchen geschnitten.

Zur Bereitung des Teiges kann man den Dotter weglassen und zur Fuelle statt Mandeln Feigen oder verschiedene andere Fruechte verwenden.

Mehlspeisen aus Nudelteig. (siehe Seite 3/8)

Nudelauflauf. $2\frac{1}{2}$ Stunden

Ein duenn ausgewalkter Nudelteig ($\frac{1}{4}$ kg Mehl, Salz, 2 Eier und ungefaehr 1/10 l Wasser) wird in sehr feine Nudeln geschnitten, die man in 1 l kochender Milch dick einkochen und hierauf auskuehlen laesst. Zu 7 dkg flaumig geruehrter Butter gibt man nach und nach 7 dkg Vanillezucker, 4 Dotter, die erkalteten Nudeln und den festen Schnee von 4 Eierklar. Das Gemenge wird in eine befettete Auflaufschuessel gefuellt, im Rohr ungefaehr 3/4 Stunden gebacken und der Auflauf vor dem Auftragen mit Zucker bestreut.

Topfennudelauflauf. 2 Stunden

Ein duenn ausgewalkter Nudelteig (15 dkg Mehl, Salz, 1 Ei und 1-2 Essloeffel Wasser) wird zu Nudeln geschnitten, die in Salzwasser gekocht und mit kalten Wasser abgeschreckt werden. Dann macht man einen Abtrieb aus 12 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 4 Dottern, 14 dkg passierten Topfen, 1/16 l saurem Rahm, Saft und feingehackter Schale einer halben Zitrone, mengt 4 dkg Rosinen und die abgeseihten, abgeschreckten und vollkommen ausgekuehlten Nudeln und zuletzt den Schnee von 4 Eierklar darunter. Diese Masse fuellt man in eine gut mit Butter und Broeseln ausgestreute Auflaufschuessel und baeckt sie 3/4 Stunden im Rohr.

Mohnnudeln, Nussnudeln. 2 Stunden

Ausgewalkter, getrockneter Nudelteig (40 dkg Mehl, 2 Eier, Salz, ungefaehr 1/8 l Wasser) wird in $\frac{1}{2}$ cm breite Nudeln geschnitten, die man in Salzwasser kocht, abseiht und mit kalten Wasser uebergiesst. Nach dem vollstaendigen Abtropfen gibt man die Nudeln in 8 dkg heisse Butter, vermengt sie mit 10 dkg geriebenem Mohn oder 20 dkg geriebenen Nuessen und bestreut sie vor dem Auftragen mit Zucker.

Kaerntner Kaesenudeln. $1\frac{1}{2}$ Stunden

Aus 40 dkg Mehl, 2 Eiern, Salz und ungefaehr 1/8 l Wasser wird ein weicher Nudelteig gemacht, den man gut abknetet und rasten laesst.

Fuelle: Einstweilen laesst man 10 dkg Butter heisswerden und darin 1 Buescherl feingehacktes Kerbelkraut und 10 dkg Semmelbroesel anroesten. Nach dem Auskuehlen mischt man 3/4 kg passierten Topfen, zwei mit 1/8 l Rahm und Salz verquirlten Eier und allenfalls noch etwas Broesel darunter und formt kleine Knoedel.

Der Nudelteig wird in 2 Teile geteilt und jeder Teil duenn ausgewalkt. Die eine Haelfte des Teiges wird in Entfernungen von 4 cm mit der zu kleinen Knoedeln geformten Fuelle belegt und rings um diese mit Eierklar bestrichen. Die zweite Haelfte des Teiges wird daruebergelegt und rings um die Fuelle niedergedrueckt, worauf man kleine Taeschchen ausradelt. Diese werden 5 Minuten in Salzwasser gekocht, abgeseiht, auf einer Schuessel angerichtet, mit 10 dkg Broeseln bestreut und mit 15 dkg zerlassener Butter uebergossen.

Kartoffelpirogen. Diese werden wie Kaesenudeln hergestellt, nur verwendet man unten angefuehrte Fuelle und uebergiesst sie mit brauner Butter oder geroesteten Speck.

Fuelle: $\frac{1}{2}$ kg gekochte passierte Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ kg Topfen, 3 dkg feingewiegte, in 3 dkg Fett geroesteto Zwiebeln, Salz und Pfeffer werden vermischt.

Griessfleckerl. 2 Stunden

Nicht zu duenn ausgewalkter Nudelteig (40 dkg Mehl, 2 Eier, Salz und etwas Wasser) wird nach dem Trocknen in 1 cm grosse, quadratische Fleckerl geschnitten, die man in Salzwasser kocht, abseiht, mit kalten Wasser abschreckt und vollstaendig abtropfen laesst. In 8 dkg heissen Fett laesst man 10 dkg Griess gelbroesten, giesst ihn mit 1/lo l Milch auf und vermengt damit die Fleckerl, die man noch kurze Zeit roesten laesst.

Schinkenfleckerl. Die abgeschreckten Fleckerl (siehe oben) werden in 6 dkg heisse Butter gegeben und mit ¼ kg gekochten, gehackten Selchfleisch vermengt.

Krautfleckerl. 2 Stunden

Ein Nudelteig wird auf die bei den Griessfleckerln angegebene Weise behandelt.

Ein Krautkopf wird nach Entfernung des Strunkes feingehackt, nebst 2 dkg feingehackten Zwiebeln und Paprika in 10 dkg heisses Fett gegeben, gesalzen und mit sehr wenig Wasser weichgedunstet. Schliesslich werden die gekochten, abgeseihten Fleckerl mit den Kraut vermengt und leicht geroestet.

Topfenhaluszka. 2 Stunden

Ein ausgewalkter, getrockneter Nudelteig (wie oben) wird in groessere, unregelmaessige Stueckchen geradelt (oder gerissen), die in Salzwasser gekocht, abgeseiht, abgeschreckt und in 10 dkg heisser Butter leicht geroestet werden.

Von den Haluszka wird eine Schichte auf eine Porzellanschuessel gelegt, mit 15 dkg gesalzenen, passierten Topfen bestreut und mit ein wenig sauren Rahm begossen, dann legt man eine zweite Schichte Haluszka darueber, ueberdeckt sie abermals mit Topfen (15 dkg) und sauren Rahm und giesst schliesslich 10 dkg kleinwuerfelig geschnittenen, braungeroesteten Speck darueber.

Topfentascherl. 1½ Stunden

Nuedelteig (wie oben) wird duenn ausgewalkt. Ungefaehr 5 cm vom Rande wird der Teig in ebensolchen Abstaenden mit Topfenfuelle belegt und rings um diese mit Eierklar bestrichen. Der Rand des Teiges wird nun ueber die Fuelle geschlagen, rundherum niedergedrueckt und viereckige oder rund Tascherl ausgeradelt. Die Tascherl werden 10 Minuten in Salzwasser gekocht, abgeseiht, mit in 13 dkg heisser Butter geroesteten 10 dkg Semmelbroeseln dicht bestreut.

Topfenfuelle: 15 dkg flaumig geruehrte Butter wird mit 8 dkg Zucker, 2 Dotter, 1 Ei, ½ kg passierten Topfen, 5 dkg Rosinen und 1/16 l sauren Rahm verruehrt.

In derselben Weise kann man auch Tascherl mit Powidlfuelle, Marillen- oder Krautfuelle (siehe Krautfleckerl) herstellen.

Mehlspeisen aus Strudelteig.

Strudelteig. 1 Stunde

25 dkg Mehl	½ dkg Butter, Schweinefett oder Oel	1 Ei
Salz	etwa 1/8 l lauwarmes Wasser	

Man gibt das Mehl aufs Nudelbrett und macht in die Mitte eine Grube. In lauwarmes Wasser gibt man Butter, Salz und Ei, verruehrt diese mit dem Messer und giesst sie nach und nach zum Mehl, verarbeitet dies anfangs mit dem Messer zu einem weichen Teig, den man dann mit der Hand so lange schnell knetet, bis er ganz glatt ist, dann legt man ihn auf eine bemehlte Stelle des Brettes, bedeckt ihn mit einer erwaermten Schuessel und laesst ihn mindestens ½ Stunde rasten. Hierauf wird ein Tischtuch ausgebreitet, mit Mehl

bestaeubt, darauf der Strudelteig zunaechst etwas ausgewalkt, mit zerlassenem Fett bestrichen, dann mit den Haenden ausgezogen, bis er ganz durchsichtig ist. Den dickbleibenden Rand schneidet man weg, streicht sodann die Fuelle auf 2/3 des Teiges, betropft das freie Drittel mit zerlassener Butter und rollt den Strudel, von der mit der Fuelle bestrichenen Seite anfangend, ein.

Soll der Strudel gekocht werden, dann gibt man keine Butter in den Teig.

Zu gebackenen Strudeln ist es nicht noetig, zum Teig ein Ei zu geben, allenfalls kann Eierklar verwendet werden.

Der Strudelteig kann auf dem Brett oder auch im Weitling abgeschlagen werden.

Die vom Strudelteig abzuschneidenden dicken Raender finden gute Nebenverwertung. Man verarbeitet sie zu diesem Zwecke mit etwas Mehl zu einem festen Teig, den man in Salzwasser ½ Stunde unter oefteren Umwenden (zur Vermeidung des Anbrennens) kochen laesst. Der Teig wird hierauf ein bis zwei Tage lang getrocknet. Vor Gebrauch schneidet man die aeusseren, harten Krusten weg, reibt das Uebrige und verwendet den geriebenen Teig zur Herstellung von Nockerln oder Schoeberln fuer Suppeneinlagen.- Oder aber man knetet sie mit Mehl zu einem Nudelteig und verwendet diesen beliebig weiter.

Man kann den restlichen Strudelteig auch unter Einknetung von etwas Essig, Wein oder Zitronensaft zur Herstellung eines Butterteiges verwenden, indem man ihn abwiegt und mit der gleichen Menge Butter zu einem Butterteig verarbeitet, wobei man die Butter mit Mehl im Ausmasse eines Drittels ihres Gewichtes zu einem Butterziegel formt.

Ausgezogener Apfelstrudel. 2 Stunden

Ein Strudelteig wird auf einem bemehlten Tuche, womoeglich in rechteckiger Form, duenn ausgezogen und 2/3 des Teiges mit in 13 dkg Butter geroesteten 10 dkg Broeseln, dann mit 1½ kg geschaelten, blaettrig geschnittenen Aepfeln, 10 dkg Zucker und 5 dkg Rosinen bestreut und das freie Drittel mit zerlassener Butter betropft. Der Strudel wird, von der mit der Fuelle bestrichenen Seite beginnend, eingerollt, auf ein befettetes Blech gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen, ½ - 3/4 Stunden im Rohre gebacken und warm mit Zucker bestreut serviert.- Man kann allenfalls noch gestiftelte Mandeln (5 dkg) unter die Aepfel mischen.

Fuer die Fuelle kann man statt der Aepfel auch Kirschen, Kirschen und Weichseln gemischt, Heidelbeeren, halbierte und entkernte Zwetschken oder Trauben verwenden. Trauben beduerfen etwas mehr Zucker.

Auch in 1 cm dicke Scheiben geschnittenen Rhabarber kann man verwenden.

Rahmstrudel. 2½ Stunden

Ein duenn ausgezogener Strudelteig wird mit nachstehender Fuelle bestrichen: Zu 15 dkg flaumig geruehrter Butter gibt man nach und nach 10 dkg Zucker, 4 Dotter, Saft und Schale einer halben Zitrone, ein wenig Salz, 4 abgerindete, in Wasser geweichte, ausgedrueckte, passierte Semmeln, ¼ l saurer Rahm und Schnee von 4 Eierklar. Auf die Fuelle streut man 6 dkg Rosinen, rollt den Strudel ein, gibt ihn in eine mit Butter bestrichene Pfanne und bestreicht ihn mit zerlassener Butter. Wenn der Strudel halb gebacken ist, uebergiesst man ihn mit ¼ l kochender Milch und baeckt ihn fertig.

Zu dem Strudel, den man mit Zucker bestreut und warm auftraegt, reicht man Kanarienmilch.

Topfenstrudel. 2¼ Stunden

Ein ausgezogener Strudelteig wird mit folgender Fuelle bestrichen: 12 dkg flaumig geruehrte Butter wird mit 8 dkg Zucker, 4 Dotter, 30 dkg passierten Topfen, 1/8 l Rahm, Zitronenschale und dem Schnee von 4 Eierklar vermengt. Auf die Fuelle streut man 5 dkg Rosinen (mitunter auch Kirschen), rollt den Strudel ein, legt

ihn in eine befettete Pfanne, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und baeckt ihn, worauf man ihn in Stuecke teilt, mit Zucker bestreut und warm mit Kanarienmilch zu Tisch gibt. - Man kann den Strudel, wenn er halbfertig ist, mit ¼ l heisser Milch uebergiessen.

Kartoffelstrudel. 2 Stunden

Auf einen duenn ausgezogenen Strudelteig wird folgende Fuelle gestrichen: Zu 14 dkg flaumig geruehrter Butter gibt man 10 dkg Zucker, 4 Dotter, Saft und Schale einer halben Zitrone, 8 dkg geschaelte, geriebene Mandeln, 40 dkg gekochte und darauf passierte Kartoffeln, ¼ l Rahm und Schnee von 4 Eierklar. Auf die Fuelle streut man 4 dkg Rosinen, rollt den Strudel ein und behandelt ihn wie Rahmstrudel. Dazu gibt man Kanarienmilch.

Griesstrudel. 2 Stunden

Auf einen ausgezogenen Strudelteig wird folgende Fuelle gestrichen: 15 dkg flaumig geruehrte Butter wird mit 5 Dotter, 28 dkg groben Griess, den man schon frueher mit 2 dl Rahm vermischt hat, Salz und den Schnee von 5 Eierklar vermengt. Der Strudelteig wird eingerollt und hierauf mit den bemehlten Kochloeffelstiel in 4 bis 6 cm breite Stuecke geteilt, fest durchgedrueckt, hierauf mit dem Messer durchschnitten, die Raender allenfalls noch fest zusammengedrueckt, die Stuecke in kochendes Salzwasser eingelegt und unter einmaligen Wenden ¼ Stunde gekocht. Der Strudel wird sofort angerichtet und mit in 15 dkg Butter geroesteten 10 dkg Semmelbroeseln uebergossen. Man reicht dazu Zwetschkenroester. Griesstrudel kann auch im ganzen gekocht werden (siehe Lungenstrudel, Seite 11/46). - Griesstrudel ist mit oder ohne Butter und Semmelbroesel auch als Beilage zu Fleischspeisen mit Sossen, zu Beuschel usw. zu verwenden. Ohne Butter und Broesel bildet er auch eine beliebte Suppeneinlage.

Griesstrudel (mit Topfenfuelle). 2 Stunden

Strudelteig ohne Butter
Fuelle: 8 dkg Butter 4 Dotter 20 dkg Griess ¼ l Rahm
12 dkg Topfen Salz Klar von 4 Eiern
13 dkg Butter 10 dkg Broesel

Die Zubereitungsweise ist die gleiche wie die des Griesstrudels (siehe voriges Rezept). - Zur Fuelle gibt man noch den passierten Topfen.

Krautstrudel. 1 3/4 Stunden

Ein grosser Krautkopf (ca. 1 kg) wird nach Entfernung des Strunkes feingehackt und in 15 dkg heisses Fett gegeben, in dem man zuerst 3 dkg Zucker braunwerden liess, gepfeffert, gesalzen und mit wenig Wasser weichgedunstet.- Diese Fuelle wird auf einen ausgezogenen Strudelteig gestrichen, den man einrollt. Der Strudel wird auf ein befettetes Blech gelegt, mit 3 dkg zerlassener Butter bestrichen und gebacken.

Mehlspeisen aus Brandteig. (Im Rohr gebacken)

Brandteigauflauf. 1½ Stunden

Ein Brandteig aus 3/8 l Milch, 11 dkg Butter, 21 dkg Mehl, ein wenig Salz, 6 dkg Zucker, 8 Dotter und Schnee von 8 Eierklar wird in eine befettete Auflaufschuessel gefuellt und bei maessiger Hitze im Rohr gebacken.- Zum Auflauf gibt man Fruchtsaft.

Bei Bereitung des Brandteiges hat man folgendes zu beachten: Milch oder Wasser (je nach Angabe) laesst man mit Butter aufkochen, schuettet das Mehl hinein und ruehrt den Teig auf maessigem Feuer so lange, bis er sich von der Rein und den Loeffel

loest. Dann gibt man ihn in einen Weitling und ruehrt nach und nach die Eier sowie die uebrigen Zutaten (Salz, Zucker) dazu. Nach jedem Ei muss der Teig glatt verruehrt werden, bevor man das Naechste dazugibt. Schliesslich wird der Teig gut abgeklopft, worauf man ihn entsprechend verwendet.

Salzburger Nockerl (aus Brandteig). 2 Stunden

½ l Milch laesst man mit 10 dkg Butter und Salz aufkochen, gibt rasch ¼ kg Mehl dazu, ruehrt es am Feuer glatt und gibt, solange die Masse noch heiss ist, unter stetem Ruehren nach und nach 6 Eier dazu. - Aus dieser Masse formt man kleine Nockerl, die man in fast kochendem, gesalzenem Milchwasser (2 l Wasser, ½ l Milch) 10 Minuten ziehen laesst.

10 dkg Butter, 12 dkg Vanillezucker und 5 Dotter werden schaumig geruehrt, dann mit den abgeseihten, ausgekuehlten Nockerln und dem festen Schnee der 5 Eierklar vermischt und in einer befetteten Auflaufschuessel rasch gebacken.

Salzburger Nockerl (aus Brandteig, billigere Masse). 2 Stunden

Aus 3 dl Wasser, 3 dkg Butter, 15 dkg Mehl, 2 Eiern und Salz wird ein Brandteig gemacht, den man auf dem mit Mehl bestreuten Brett erst zu 1½ cm dicken Rollen formt, diese dann in 1½ cm lange Nockerl schneidet und 5 Minuten in ½ l Milch, in die man eine Vanilleschote gibt, leicht kocht, dann abseiht.

15 dkg flaumig geruehrte Butter werden mit 4 Dotter, 8 dkg Zukker, den ausgekuehlten Nockerln und dem Schnee der 4 Eierklar, in welchen 1/16 l kochende Milch (die vom Kochen der Nockerln uebrig bleibt) eingeschlagen wird, vermischt. - Das Gemenge wird in eine befettete und mit Broeseln bestreute Auflaufschuessel gefuellt und bei maessiger Hitze 3/4 Stunden im Rohre gebacken.

Marillenknoedel, Zwetschkenknoedel aus Brandteig. 1½ Stunden

Aus 3 dl Wasser, 3 dkg Butter, 15 dkg Mehl, Salz und 1 bis 2 Eiern wird ein Brandteig hergestellt. Von demselben formt man eine dicke Rolle, schneidet davon duenne Scheiben, in welche man eine abgewischte Marille oder Zwetschke einwickelt, und zwar so, dass die Frucht gaenzlich von Teig umhuellt ist. (3/4 kg kleine Marillen bezw. Zwetschken erforderlich) DieKnoedel werden in kochendes Salzwasser eingelegt, ungefaehr 5 Minuten langsam gekocht, herausgefasst und in 8 dkg Broeseln gedreht, die man vorher in 12 dkg heisser Butter gelbroesten liess. Vor dem Auftragen bestreut man die Knoedel mit Zucker.

Wenn die Marillen (Zwetschken) zu sauer sind, kann man sie vor dem Einhuellen entkernen und den Kern durch ein kleines Stueckchen Zucker ersetzen. - Diese Knoedel koennen auch aus Nudel- und Strudelteig hergestellt werden.

Cremekrapferl. 2½ Stunden

Aus 1/8 l Wasser, 7 dkg Butter, 11 dkg Mehl, 3 Eiern, Salz und 2 dkg Zucker wird ein Brandteig gemacht, den man 1 Stunde an einen kuehlen Ort rasten laesst. Dann formt man mit einem Essloeffel, den man in Eierklar taucht, runde Krapferl, die auf ein befettetes, bemehltes Blech gelegt, mit Eierklar bestrichen und im Rohr gebacken werden. Beim Backen hat man darauf zu achten, dass das Rohr genuegend heiss ist und dass die Krapferl vollstaendig ausgebacken sind, bevor man sie herausnimmt, da sie sonst leicht zusammenfallen. Aus demselben Grund duerfen die aus dem Rohr genommenen Krapferln nicht gleich an einen kalten Ort gebracht werden. Die Krapferl werden seitlich eingeschnitten, nach dem vollstaendigen Erkalten mit Vanillecreme gefuellt und mit Zucker bestreut.

Brandteigkrapfen mit Schokoladeueberguss. 2½ Stunden

Auf dieselbe Weise, wie bei den Cremekrapfen angegeben ist,

werden laengliche Brandteigkrapferl hergestellt, die man nach vollstaendigem Erkalten, knapp vor dem Servieren, weil sie sonst nicht knusperig bleiben, mit steifem Schlagobers (¼ l) fuellt, auf einer Schuessel bergartig anrichtet und vor dem Anrichten mit Schokoladensoss uebergiesst.

Schokoladensoss: 15 dkg Schokolade wird mit 15 dkg Zucker, 1 dkg Reismehl und 3 dl kaltem Wasser zugestellt und so lange gekocht, bis der letzte von einem eingetauchten Loeffel abfallende Tropfen einen duennen Faden zieht, dann ruehrt man 1 dkg Butter ein und stellt die Soss kalt. Statt 1 dkg Reismehl und 1 dkg Butter kann man auch ½ dkg Reismehl und ¼ l Schlagobers verwenden.

Kaffeeschaum. (Als Fuelle fuer Brandteigkrapfen zu verwenden, falls Schlagobers fehlt.) 1/16 l starker schwarzer Kaffee (aus 2 dkg Kaffee, 1/8 l Wasser, 1 dkg Feigenkaffee), 14 dkg Zucker und 4 Klar werden ueber Dampf dickschaumig geschlagen und kaltgestellt.

Kaffeekrapferl aus Brandteig. 2½ Stunden

Ein Brandteig aus 1/8 l Milch, 1/8 kg Butter, 1/8 kg Mehl, 4 Eiern, 2 dkg Zucker und Salz wird in Form kleiner Krapferl auf ein befettetes und bemehltes Blech gelegt und im Rohr gebacken. Nach dem Erkalten werden die Krapferl an der Seite eingeschnitten, mit ¼ l Schlagobers, das man mit 5 dkg Zucker und 2 Essloeffel sehr starken schwarzen Kaffee vermengt hat, gefuellt und mit Kaffeeglasur ueberzogen. Werden die Krapfen nicht gleich nach Fertigstellung serviert, so glaciert man sie vor dem Fuellen und spritzt das Schlagobers erst vor dem Anrichten mittels eines Spritzsackes ein.

Mehlspeisen aus Brandteig (In Fett gebacken).

Spritzkrapfen (Spritzstrauben). 1½ Stunden

Ein aus 3 dl Wasser, 3 dkg Butter, 19 dkg Mehl, 5 Eiern, Salz, 1 dkg Zucker und ½ Kaffeeloeffel Rum bereiteter Brandteig wird durch eine Spritzkrapfenspritze in 10 bis 12 cm langen Stuecken in heisses Fett (½ kg) eingelegt, langsam gelbgebacken und auf Filtrierpapier abgetropft. Die Spritzkrapfen werden mit Zucker bestreut und warm angerichtet. Beigaben: Fruchtsaefte oder verduennte Marmeladen. Die Krapfen koennen auch seitlich eingeschnitten und mit Vanillecreme gefuellt werden.

Mehlspeisen aus Abarten vom Brandteig.

Kaffeedunstkoch (Kaffeepudding). 2 Stunden

Zu 8 dkg flaumig geruehrter Butter gibt man 8 dkg Zucker, nach und nach 6 Dotter, 8 dkg geriebene, ungeschaelte Mandeln, 2 abgerindete, in starken schwarzen Kaffee (1/8 l) erweichte, gut ausgedrueckte, passierte Semmeln und den festen Schnee von 6 Eierklar. Die Masse wird in einer bestrichenen, mit Zucker ausgestreuten Form 1 Stunde im Dunst gekocht. Zu dem Pudding gibt man Kaffeecreme oder Schlagobers.

Kaffeecreme: 2 dl Obers, 3 Dotter, 1 Ei, 10 dkg Zucker und 3 Essloeffel starker schwarzer Kaffee werden ueber Dampf dickgeschlagen und erkaltet zu fast geschlagenem Schlagobers (¼ l) gemengt.

Kaffeeauflauf. 1½ Stunden

Eine lichte Einmach aus 10 dkg Butter und 8 dkg Mehl wird mit ¼ l Milch und ¼ l starken schwarzen Kaffee aufgegossen und auf dem Feuer so lange geruehrt, bis der Teig glatt und dick ist.

Nach dem Erkalten werden 15 dkg Zucker, 7 Dotter und Schnee von 7 Eierklar damit vermengt; das Gemenge wird sodann in einer befetteten Auflaufschuessel in maessig heissem Rohr ½ - 3/4 Stunden gebacken.

Mehlspeisen aus Eiweissmasse.

Makronen. 1½ Stunden

Ein Gemenge aus 22 dkg Zucker, 33 dkg geschaelten, geriebenen Mandeln und Klar von 3 Eiern wird ½ Stunde lang gerueht, mit 2 Loefferln in Form kleiner Krapfen auf ein befettetes Blech gedrueckt und in maessig heissen Rohr gebacken. Die Makronen werden noch heiss vom Blech genommen. (Zum Bestreichen des Bleches benoetig man etwas Wachs)

Schokoladenrollen. 2 Stunden

1/8 kg geschaelte, geriebene Mandeln werden mit 1/8 kg gesiebten Staubzucker und 3 Eierklar ½ Stunde gerueht, dann gibt man ca. 1/10 l kaltes Wasser und 2 dkg Mehl dazu. Diese Masse wird auf ein bestrichenes, bestaeubtes Blech sehr duenn aufgestrichen, wenn sie halb gebacken ist in ungefaehr 12 cm lange, 6 cm breite Rechtecke geschnitten, fertiggebacken, rasch abgeloest und sogleich ueber einen Kochloeffelstiel gewickelt, damit dicke Rollen entstehen. Diese werden in Schokoladenglasur getaucht und mittels eines Spritzsackes mit gezuckerten Schlagobers (¼ l Schlagobers, 3 dkg Zucker) gefuellt.
Kaffeerollen, werden ebenso zubereitet, nur taucht man sie in Kaffeeglasur und fuellt sie mit Kaffee-Schlagobers.

Nusstangerl. 8 Stunden

Ein Gemenge aus 2 Eierklar, 32 dkg geriebenen Nuessen und 28 dkg Zucker wird ¼ Stunde lang gerueht, 1 cm dick auf Oblaten gestrichen, mit Dotterglasur ueberzogen und in einem nahezu erkalteten Rohre ueber Nacht getrocknet. Schliesslich werden daraus 1½ cm breite und 5 cm lange Stangerl geschnitten.
Dotterglasur: 2 Dotter werden mit 12 dkg Vanillezucker 10 Minuten lang gerueht.

Haselnusskipferl. 2 Stunden

Ein Gemenge aus 6 Eierklar, 28 bis 35 dkg geschaelten, geriebenen Haselnuessen und 28 dkg Zucker wird ⅓ Stunde lang gerueht, durch einen Spritzsack in Form kleiner Kipferl auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und in maessig warmen Rohr hellgebacken. Je 2 Kipferl werden an den Grundflaechen mittels Marmelade aneinander geklebt.

Haselnussbogen. 1¼ Stunden

Klar von 3 Eiern wird mit 23 dkg Zucker, 7 dkg geschaelten, geriebenen Mandeln und 7 dkg geriebenen Haselnuessen gut verrueht. Diese Masse wird ½ cm dick auf 2 Oblaten gestrichen, mit 3 dkg blaettrig geschnittenen Haselnuessen bestreut und in 3 cm breite und 10 cm lange Streifen geschnitten, die man ueber unbefettete Bogenformen oder ueber eine Rehrueckenform legt und in maessig heissen Rohr baeckt.

Spanische Windbaeckerei. 2 Stunden

In sehr festen Schnee von 6 Eierklar werden 14 dkg gesiebten Zucker loeffelweise eingeschlagen, sodann 28 dkg Zucker bloss leicht darunter gerueht. Die Windmasse wird in einen Dressiersack gefuellt, in verschiedenen Formen auf Papier oder auf mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestaeubtes, leicht erwaerntes Blech gespritzt, auf den Backblech in nahezu kuehlen Rohr gebacken und nach 1½ bis 2 Stunden noch warm abgeloest.
Zur Herstellung von spanischen Wind darf nur ganz frisches Eiweiss verwendet werden. Dasselbe muss sehr gleichmaessig und zu sehr festen Schnee geschlagen werden.- Sehr feiner Staubzucker eignet sich nicht zur Bereitung von Windbaeckerei, weil dieser die Masse kleistrig macht und die Gespritzten Formen zerlaufen. Sehr grosse

Eier erfordern mehr Zucker, weil sonst die Windbaeckerei, selbst bei laengerem Backen, zu weich und beim Essen an den Zaehnen kleben bleibt. Nimmt man zu viel Zucker, wird die Windbaeckerei gipsig hart. Die Windbaeckerei soll im vorgeheizten Herdrohre entsprechend aufgehen und sich leicht gelblich faerben. Das Rohr hat dann den richtigen Hitzegrad, wenn sich ein in dasselbe gelegtes weisses Blatt Papier schnell gelbfaerbt, ohne jedoch hierauf zu verbrennen. In zu kuehlem Rohr geht die Spanische Windbaeckerei nicht auf, bleibt gipsig weiss und hart. Erhoeht man durch nachtraegliches Heizen die Temperatur in einem fuer die Windbaeckerei zu kuehl gewesenen Herdrohre, so platzt die aeusserlich bereits zum Teil getrocknete Baeckerei, weil sich die festgewordene Kruste nicht mehr ausdehnen kann.

Baisers mit Schlagobers. 2 Stunden

Spanische Windmasse (siehe vorherige Anleitung) wird in den Spritzsack mit einer kleinen glatten Spritztuete gefuellt, spiralenfoermig ueber in kaltes Wasser getauchten Holzformen gespritzt und auf einem mit Papier belegten Blech bei ganz schwacher Hitze so lange gebacken, bis sich die Baisers von den Holzformen loesen. Sie werden dann mit der Hoehlung nach oben nochmals ins Rohr zum Trocknen gegeben. Nach dem vollstaendigen Erkalten werden je zwei Baiserschalen mit Schlagobers (½ l erforderlich) zusammengesetzt, oder je eine Schale bergartig mit Schlagobers gefuellt und mit frischen Erdbeeren, Himbeeren oder dgl. verziert. - Baisers koennen wie Windbaeckerei auf Vorrat bereitet werden; sie sind in Schachteln oder Blechdosen trocken aufzubewahren.

Spanische Windtorte. 2½ Stunden

In sehr festen Schnee von 7 Eierklar wird auf dieselbe Weise wie bei der spanischen Windbaeckerei insgesamt 49 dkg Zucker eingemengt. Von diesem Gemenge werden durch einen Spritzsack eine glatte Scheibe in der Groesse einer Tortenform, zwei auf diese passende Ringe und eine verzierte, gleichgrosse Scheibe auf Papier gespritzt. Diese Teile werden in wenig warmem Rohr gebacken, vom Papier losgeloest und derart zusammengesetzt, dass auf die glatte Scheibe die beiden Ringe gelegt werden und die Mitte mit ½ l steifem Schlagobers ausgefuellt und mit der verzierten Scheibe ueberdeckt wird.

Schneenockerl (kalt). 3/4 Stunden

In den steifen Schnee von 4 Eierklar wird 10 dkg gesiebter Staubzucker leicht eingeruehrt. Aus dem Gemenge werden mit dem Esslloeffel grosse Nockerl geformt, die man in ½ l siedende Milch einlegt, nach einmaligem Aufwallen herausnimmt und in eine Glasschuessel legt. - Die gekochten Nockerl werden mit Vanillecreme uebergossen, bis zum Auftragen kaltgestellt und mit frischen Walderdbeeren bestreut.

Kaffeecremetorte mit Haselnuessen (Masse aus Eierklar). 2 Stunden

Klar von 7 Eiern wird zu sehr festem Schnee geschlagen, mit 20 dkg gesiebten Staubzucker und 20 dkg geriebenen gebrannten Haselnuessen (auch Nuessen oder Mandeln) leicht verruehrt. Aus dieser Masse baeckt man 4 bis 5 duenne Tortenblaetter auf einem bestrichenen und bestaeubten Blech bei maessiger Hitze und loest sie sofort vom Blech ab. Hierauf werden die einzelnen Blaetter mit folgender Creme zusammengesetzt und die Torte mit Kaffeeglasur ueberzogen und beliebig verziert.

Creme: Zu 20 dkg flaumig geruehrter Butter mengt man 1 Dotter, 10 dkg gesiebten Zucker und 1/10 l starken schwarzen Kaffee abwechselnd ein.

Es ist besser, die Torte ueber Nacht gefuellt stehenzulassen und erst am naechsten Tage zu glasieren. Die Torte wird saftiger, wenn man die einzelnen Blaetter vor dem Bestreichen mit der Creme mit starken schwarzen Kaffee betropft.

Kokosnussbusserl. 1½ Stunden

In den festen Schnee von 4 Eierklar mengt man 11 dkg geriebene Kokosnuesse und 24 dkg Zucker und laesst die Masse auf dem Feuer unter bestaendigem Ruehren sehr heiss werden. Dann werden 9 dkg Mehl daruntergemengt und aus der noch heissen Masse mit einem glatten Spritzerl kleine Busserl auf ein befettetes Blech gespritzt,diese werden langsam gebacken, bis sie sich vom Blech loesen und kleine Spruenge zeigen. - Zu fest oder zu kuehl gewordene Masse kann durch Hinzugabe von Eierklar wieder locker und geschmeidig gemacht werden.

Schaumkoch. ½ Stunde

15 dkg Staubzucker, Klar von 2 Eiern und 15 dkg Marmelade (oder 5 dkg im Rohr erweichte Schokolade) werden so lange verruehrt, bis eine steife Masse daraus wird, die man noch mit dem Schnee von 5 Eierklar vermengt. Das Gemenge fuellt man in eine befettete Auflaufschuessel, bestockt es mit 5 dkg geschaelten, stiftelig geschnittenen Mandeln und baeckt es 10 bis 15 Minuten in maessig heissem Rohr.

Man kann zur Herstellung des Schaumkochs Marillen-, Erdbeer- oder Ribiselmarmelade oder auch Schokolade verwenden und bezeichnet dann die Speise als Marillen-, Himbeer-, Ribisel- oder Schokoladenschaumkoch.

Wirtschaftstorte. 3 Stunden

In den festen Schnee von 12 Eierklar werden 28 dkg geriebene Haselnuesse, 28 dkg Zucker, 4 dkg geriebene Schokolade und eine Messerspitze Zimt, 1 gestossene Nelke und die feingeschnittene Schale einer halben Zitrone eingemengt. Man baeckt das Gemenge in einer befetteten und bemehlten Tortenform und ueberzieht die Torte nach dem Auskuehlen mit Schokoladenglasur oder mit weisser Glasur.

Mehlspeisen aus Biskuitmasse.

Anisbogen. 1 Stunde

5 Eier und 25 dkg Zucker werden dickschaumig geruehrt und mit 12½ dkg Mehl noch weitere 10 Minuten abgetrieben. Ein Blech wird erwaermt, mit Wachs bestrichen, wieder ausgekuehlt, der Teig in Scheiben von 6 cm Durchmesser sehr duenn aufgestrichen, mit 1 dkg Anis bestreut und lichtgebacken.Mit einem duennen, biegsamen Messer werden die Scheiben vom Blech geloest und noch heiss ueber einen Kochloeffelstiel oder dergleichen gebogen.

Hobelspaene (Hobelscharten). 1 Stunde

Der auf dieselbe Weise wie zu Anisbogen (siehe vorheriges Rezept) bereitete Teig wird duenn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gestrichen und lichtgebacken. In noch heissem Zustande werden davon 2 cm breite Streifen, die man rasch um einen Kochloeffelstiel wickelt, geschnitten.

Schaumtueten (Schaumskarnitzen). 1½ Stunden

5 Eier und 25 dkg Zucker werden schaumig abgetrieben, dann mit 10 dkg Mehl noch ½ Stunde lang geruehrt. Von dem Teig werden auf ein mit Wachs bestrichenes Blech duenne, runde Scheiben von 10 cm Durchmesser gestrichen, die bei maessiger Hitze gebacken und sofort, wenn sie aus der Roehre genommen sind, mit einem biegsamen Messer vom Blech geloest und tuetenfoermig gedreht werden.

Man laesst die Tueten (Skarnitzen) erkalten und fuellt sie knapp vor dem Auftragen mit steifem, gezuckerten Schlagobers (3/8 l Schlagobers, 5 dkg Zucker), auf das man auch einige frische Walderdbeeren streuen kann.

Bischofsbrot.(ohne Butter) 1½ Stunden

In den steifen Schnee von 6 Eierklar werden 6 Dotter, 11 dkg Zucker, 11 dkg geschaelte, laenglich geschnittene Mandeln, 11 dkg Malagatrauben, 11 dkg nudelig geschnittenes Zitronat, 11 dkg Rosinen und 11 dkg Mehl eingeruehrt.

Das Gemenge wird in eine befettete und bemehlte Rehrueckenform gefuellt und 3/4 bis 1 Stunde lang bei mittlerer Hitze im Rohr gebacken. (Diese Masse ist fuer eine sehr grosse Form bestimmt)

Statt der Malagatraubenkoennen auch 20 in die Haelfte geschnittene Dunstkirschen und halbierte geschaelte Pistazien verwendet werden.

Einfachere Masse: Schnee von 3 Eiklaren, 3 Dotter, 14 dkg Zukker, 13 dkg Mehl, 10 dkg Mandeln oder Haselnuesse, 5 dkg Rosinen, 3 dkg Schokolade, 3 dkg Feigen oder Arancini.

Bischofsbrot (aus geruehrtem Teig). 1½ Stunden

14 dkg Zucker und 6 Dotter werden flaumig geruehrt, mit 4 dkg geschaelten, stiftlig geschnittenen Mandeln, 3 dkg Weinbeeren, feingehackten Zitronenschalen, dem Schnee von 5 Eierklar und 12 dkg Mehl vermengt. Das Gemenge wird in einer befetteten und bemehlten Bischofsbrotform bei maessiger Hitze im Rohr gebacken.

Anisbrot. 1½ Stunden

Ein Gemenge aus 2 Eiern, 4 Dottern und 14 dkg Zucker wird schaumig geruehrt, mit 14 dkg Mehl und ½ dkg Anis vermischt, in eine befettete und bemehlte Bischofsbrotform gefuellt und bei maessiger Hitze gebacken. Das erkaltete Gebaeck wird in duenne Scheiben geschnitten. - Man kann die Scheiben auch im Rohr baehen.

Reichenauer Zwieback. 2 Stunden

22 dkg Zucker wird mit 4 Eiern dickschaumig geruehrt, dann mit 25 dkg Mehl vermischt und in einer befetteten und bemehlten Bischofsbrotform gebacken. - Ausgekuehlt, schneidet man den Zwieback in ½ cm dicke Scheiben, die man auf einem Blech im Rohr baeht.

Zitronenauflauf. 3/4 Stunden

10 Dotter und 17 dkg Zucker werden sehr dickschaumig geruehrt, mit dem Saft und den feingehackten Schalen von 1½ Zitronen vermischt; zum Schluss wird der feste Schnee von 10 Eierklar leicht daruntergemengt. - Die Masse wird in der gebutterten, gezuckerten Auflaufschuessel bei schwaecherem Feuer ungefaehr 25 Minuten gebacken und sofort angezuckert aufgetragen, weil er sonst zusammenfaellt.- Der Auflauf ist besonders leicht verdaulich.

Biskuitrolle (Schneeteigrolle). 1¼ Stunden

6 Dotter und 17 dkg Zucker werden ½ Stunde lang geruehrt, dann gibt man Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 9 dkg Mehl und zuletzt 3 dkg zerlassene, lauwarme Butter dazu. Das Gemenge wird ungefaehr 1 bis 1½ cm dick auf ein mit glattem Papier belegtes Blech gestrichen und bei staerkerer Hitze gebacken, bis sich der Teig vom Papier loest. Das Gebaeck wird noch heiss vom Papier geloest, mit Marmelade (20 dkg) bestrichen und eingerollt. Die Rolle wird mit Zucker bestreut oder mit Marmelade bestrichen und mit grobgehackten (geschaelten Mandeln bestreut oder mit weisser Glasur ueberzogen und in 1 bis 1½ cm dicke Scheiben geschnitten.

Indianerkrapfen. 3 Stunden

Ein Gemenge aus 7 Dottern und 9 dkg Zucker wird ½ Stunde geruehrt, nach und nach mit 3 Essloeffel Wasser, 12 dkg Mehl und dem steifen Schnee von 7 Eierklar, in welchen 4 dkg gesiebter Staubzucker gemischt wurde, verruehrt.

Der Teig wird durch einen mit einem glatten, sehr weiten

Spritzroehrchen versehenen Spritzsack in Form kleiner Krapfen auf einem befetteten und bemehlten oder mit Papier belegten Blech dressiert und bei maessiger Hitze ¼ Stunde lang im Rohr gebacken. Die Krapfen werden, von der Grundflaeche ausgehend, ausgehoehlt und nach dem vollstaendigen Erkalten mit steifem, gezuckerten Schlagobers gefuellt. Je 2 Krapfen werden zusammengesetzt und mit Schokoladenglasur ueberzogen.

Biskuit - Guglhupf. 1½ Stunden

Ein Gemenge aus 16 dkg Zucker, 7 Dottern und Zitronenschalen wird schaumig geruehrt, mit 14 dkg Mehl, Schnee von 7 Eierklar und mit 2 dkg lauwarmer, zerlassener Butter leicht vermischt, in eine befettete und bemehlte kleine Guglhupfform gefuellt und 3/4 Stunden lang im maessig heissen Rohr gebacken. - Der aus der Form gestuerzte Guglhupf wird mit Zucker bestreut. (Man kann ihn auch mit Schokoladeglasur ueberziehen)

Dobostorte. 4 Stunden

6 Dotter werden mit 17 dkg Zucker schaumig geruehrt, mit dem Schnee von 6 Eierklar und mit 12 dkg Mehl vermengt. Das Gemenge wird in Tortenblechgroesse in 8 bis 12 kreisrunde duenne Scheiben auf sehr gut befettete, bemehlte Backbleche gestrichen, bei maessiger Hitze im Rohr gebacken und noch warm abgeloest. Mit Ausnahme einer Scheibe werden alle nach dem vollstaendigen Erkalten mit Schokoladencreme bestrichen, aufeinandergelegt, am Rande gleichmaessig abgeschnitten und mit Creme duenn bestrichen.

Karamelglasur: Ein Brett wird um 3 bis 4 cm groesser, als die zu glasierende Tortenscheibe ist, mit Butter gut bestrichen. Hierauf wird 15 dkg gesiebter Zucker in einer Pfanne unter bestaendigem Ruehren bis zum Gelbwerden erhitzt und dann rasch ueber die unbestrichene Scheibe gegossen. Bevor die Glasur erstarrt, wird sie entsprechend den Tortenstuecken mit einem gebutterten Messer in Schnitten eingeteilt, die abgeronnene Glasur vorsichtig rings herum abgeschnitten und die glasierte Scheibe sodann auf die Torte gelegt. An der Seite wird die Torte mit Creme bestrichen und mit 4 dkg blaettrig geschnittenen Haselnuessen bestreut.

Schokoladencreme: Zu 25 dkg flaumig geruehrter Butter gibt man 12 dkg erweichte Schokolade, 10 dkg Zucker und 1 Dotter und ruehrt dies schaumig.

Dobosschnitten. 3 Stunden

Auf dieselbe Weise wie vorstehend angegeben, wird ein Biskuitteig hergestellt. Die fertige Masse wird ganz duenn auf ein sehr gut bestrichenes und mit Mehl bestaubtes Blech gestrichen, bei mittlerer Hitze gebacken und noch warm in Streifen von ungefaehr 6 cm Breite geschnitten; 5 bis 6 Streifen werden mit Schokoladecreme bestrichen, der letzte (oberste) gesondert mit Karamelglasur glasiert und in ungefaehr 2 bis 3 cm breite Schnitten geteilt, daraufgelegt und die darunterliegenden Streifen entsprechend durchschnitten. Das seitliche Bestreuen mit Haselnuessen faellt bei Dobosschnitten weg. Die uebrige Bereitungsweise deckt sich vollkommen mit der der Dobostorte.

Malakow - Torte. 3 Stunden

6 Dotter werden mit 25 dkg Zucker schaumig geruehrt, mit dem steifen Schnee von 6 Eierklar und 20 dkg Mehl vermischt. Dieser Biskuitteig wird in einer befetteten und bemehlten Tortenform gebacken. - Nach ein- bis zweitaegigem Liegen schneidet man die Torte fuenfmal wagrecht durch und fuellt sie mit einer Mandelfuelle. Am naechsten Tage wird die Oberflaeche der Torte mit steifem, gezuckertem Schlagobers (¼ l Schlagobers, 3 dkg Zucker) ueberzogen und gespritzt.

Mandelfuelle: 15 dkg flaumig geruehrte Butter wird mit 4 Dottern, 20 dkg Zucker, 20 dkg geschaelten, geriebenen Mandeln und ¼ l nicht geschlagenem Schlagobers verruehrt.

Statt des Biskuitteiges kann man auch Biskotten verwenden, die

man abwechselnd mit der Creme in eine Tortenform fuellt, ueber Nacht an einem kalten Ort beschwert stehen laesst und den naechsten Tag mit gezuckertem Schlagobers ueberzieht und spritzt.

Punschtorte. 6 Stunden

Ein Gemenge aus 8 Dottern und 21 dkg Zucker wird schaumig geruehrt, mit dem steifen Schnee von 8 Eierklar, in den ueberdies noch 4 dkg Zucker eingeschlagen wurden, und 14 dkg Mehl vermischt und in zwei befetteten, bemehlten Tortenformen gebacken.

Von den erkalteten Torten wird die eine halbiert (in zwei Blaetter geschnitten), von der anderen sticht man einen zweifingerbreiten Rand aus, der restliche innere Teil wird in Wuerfel geschnitten, von denen man 1/3 in rosa gefaerbten, 1/3 in gruen gefaerbten und 1/3 in mit 2 dkg Schokolade braun gefaerbten Punsch traenkt. (Zum Faerben verwendet man rote und gruene Bretonfarbe) Auf das eine halbierte Tortenblatt, das man mit 5 dkg Marmelade duenn bestreicht, legt man den Rand, fuellt das Innere mit den verschiedenen Wuerfeln aus und legt nun darauf die zweite Tortenhaelfte, gibt die Torte in den Tortenreifen zurueck und laesst sie beschwert 6 bis 8 Stunden stehen. Sie wird mit rosa gefaerbter Punschglasur ueberzogen.

Punsch: 1/8 kg Zucker, den man an der Schale einer Zitrone und Orange abgerieben hat, wird gesponnen und sodann mit dem Saft zweier Zitronen und einer Orange und 1 dl Rum aufgekocht.

Haselnusstorte. 3 Stunden

Ein Gemenge aus 4 Eiern, 4 Dotter, 14 dkg Zucker und 14 dkg geriebenen Haselnuessen wird schaumig geruehrt, dann nach und nach mit Schnee von 4 Eierklar und mit 7 dkg Biskuitbroeseln vermengt und in einer befetteten und bemehlten Tortenform gebacken.

Die erkaltete Torte wird in halber Hoehe durchschnitten, mit 10 dkg Marmelade gefuellt, mit weisser Glasur ueberzogen und mit 2 dkg geschaelten Haselnuessen und Angelika verziert. - Man kann die Haselnuesse vor der Verwendung mit etwas Zucker brennen.

Blitzkuchen. 1½ Stunden

10 dkg flaumig geruehrte Butterwerden mit 6 Dottern, 30 dkg Zucker, Zitronenschalen, dem Schnee von 6 Eierklar und 20 dkg Mehl zu einem Teig verruehrt, den man in eine befettete und bemehlte und mit 2 dkg Mandeln bestreute Guglhupfform fuellt und 3/4 Stunden im Rohre baeckt.

Man kann den Kuchen auch in einer Tortenform backen und mit Kirschen fuellen, indem man die Haelfte der Masse in die Form gibt, Kirschen daraufstreut, die zweite Haelfte daraufgiesst und im Rohr baeckt.

Biskuit.(mit Butter) 1¼ Stunden

14 dkg Butter werden flaumig geruehrt und mit 6 Dottern abgetrieben. In den festen Schnee von 5 Eierklar mischt man 14 dkg Zucker leicht ein und ruehrt ihn und 14 dkg Kartoffelmehl abwechselnd zu dem Abtrieb. Das Gemenge wird in eine befettete und bemehlte Bischofsbrotform gefuellt und bei maessiger Hitze im Rohr gebacken und ausgekuehlt in Scheiben geschnitten.

Weisser Kirschenkuchen. 2 Stunden

Zu 14 dkg flaumig geruehrter Butter mengt man 14 dkg Zucker, nach und nach 4 Dotter und 4 Eier ein, treibt dies gut ab und mischt zum Schluss das Mehl leicht darunter. Das Gemenge wird in eine befettete und bemehlte Tortenform gefuellt, mit ¼ kg Kirschen belegt und gebacken. Der Kuchen wird mit Zucker bestreut.

Plumpudding. (Englisches Originalrezept.) 3 Stunden

10 dkg Kernfett werden ausgelassen, geschabt, mit 5 dkg Mehl abgebroeselt, mit 3 Eiern und 7 dkg Zucker verruehrt, 10 dkg klein

geschnittene Aepfel, 5 dkg Zitronat, 1/8 l Rum oder Kognak, 10 dkg Rosinen, 10 dkg Weinbeeren, 5 dkg Arancini, 3 dkg Mandeln, 5 dkg Broesel, Zimt und Gewuerze, 2 - 3 Essloeffel Zitronensaft werden eingemischt, die Masse wird in einer Serviette 3 Stunden im Dunst gekocht und ungefaehr 8 Tage abhaengen lassen. Vor Gebrauch ist der Pudding in der Serviette ueber Dunst zu erwaermen. Der Plumpudding wird mit 1/16 l Rum uebergossen und, nachdem man diesen angezuendet hat, brennend aufgetragen.

Echte Salzburger Nockerl (Biskuitmasse mit Butterabtrieb). 3/4 Stunden

15 dkg Butter werden mit 30 dkg Zucker und 15 Dottern sehr flaumig geruehrt und mit dem sehr festen Schnee von 15 Eierklar und 5 dkg Mehl vermischt. Das Gemenge wird in eine mit 3/8 l heisser Milch begossene Pfanne gefuellt und im heissen Rohre nur wenige Minuten lichtbraun gebacken. Aus dem Gebaeck werden mittels eines Essloeffels grosse Nockerl ausgestochen, die man auf einer Schuessel anrichtet, mit 4 dkg Zucker bestreut und sofort auftraegt.
Man kann die Nockerl statt in Milch auch in heisser Butter backen.

Grazer Zwieback. 2 Stunden

In den festen Schnee von 5 Eierklar mengt man nach und nach 9 dkg gesiebten Staubzucker mit Vanillegeschmack, 8 dkg Mehl und 3 dkg lauwarme, zerlassene Butter leicht ein. Das Gemenge wird in einer befetteten, bemehlten Bischofsbrotform gebacken und nach dem vollstaendigen Erkalten in duenne Schnitten geteilt, die man mit 5 dkg Zucker bestreut, auf ein unbefettetes Blech legt und in wenig heissem Rohr baeckt.

Biskuit (warmgeschlagene Masse). 1½ Stunden

14 dkg Zucker, 4 Eier und 2 Dotter werden auf dem Herdrand dickschaumig geschlagen, dann gibt man 10 dkg Mehl und 5 dkg ausgekuehlte zerlassene Butter dazu. Die masse wird in einer bestrichenen und bestaeubten Bischofsbrotform gebacken und ausgekuehlt in Scheiben geschnitten.
Billigere Masse: 10 dkg Zucker, 4 grosse Eier, 10 dkg Mehl, 3 dkg Butter. Auf dieselbe Art, wie vorstehend angegeben, wird ein Biskuitteig gemacht, fingerdick auf ein mit glattem Papier belegtes Blech gestrichen und bei staerkerer Hitze gebacken, bis sich die masse vom Papier loest.

Ulmer Kuchen. 2½ Stunden

3 Eier und 4 Dotter werden mit 15 dkg Zucker auf dem Herdrande geschlagen, bis die Masse dicklich ist. - Nach Entfernung des Schneekessels von Herde wird das Gemenge kalt geschlagen, dann mit 7 dkg Weizenmehl, 4 dkg Reismehl, 5 dkg Rosinen und zuletzt mit 7 dkg ausgekuehlter zerlassener Butter verruehrt und in einer befetteten und bemehlten Tortenform (oder Kuppelform) langsam gebacken. Der Kuchen wird nach dem Erkalten mit weisser Glasur ueberzogen und mit 4 dkg grobgehackten, geschaelten Mandeln bestreut. (Man kann ihn auch nur in feinem Puderzucker drehen.)

Bischofsbrot (mit zerlassener Butter). 2 Stunden

8 Dotter werden mit 14 dkg Zucker schaumig geruehrt, mit feingehackten Schalen einer halben Zitrone, 8 dkg geschaelten, laenglich geschnittenen Mandeln, 5 dkg geputzten Rosinen, dem Schnee von 6 Eierklar, 14 dkg Mehl und 10 dkg geschmolzener Butter vermischt. Das Gemenge wird in eine befettete und bemehlte Bischofsbrotform gefuellt und im Rohre 3/4 Stunden gebacken.

Bozener Kastanientorte. 3 Stunden

21 dkg Zucker werden mit 8 Dottern schaumiggeruehrt, dann mit 9 dkg Weizenmehl, 3 dkg Reismehl, 5 dkg zerlassener, ausgekuehlter Butter und dem festen Schnee von 6 Eierklar vermengt und in

einer befetteten und bemehlten Tortenform gebacken. - Die Torte wird nach dem Auskuehlen zweimal wagrecht durchgeschnitten, mit ¼ l steifem Schlagobers, in das man 5 dkg Zucker und ½ kg gekochte, passierte Kastanien eingeruehrt hat, gefuellt und schliesslich mit rosa Glasur ueberzogen.

Ananastorte. 3 Stunden

Ein Gemenge aus 8 Eiern und 14 dkg Zucker wird auf dem Herdrande zunaechst dickschaumig, dann kaltgeschlagen, mit feingehackten Schalen einer viertel Zitrone, 10 dkg Mehl, 4 dkg Reismehl und 10 dkg zerlassener, ueberkuehlter Butter vermengt, in 2 befettete und bemehlte Tortenformen gefuellt und gebacken.

Nach dem Erkalten wird jede der beiden Torten wagrecht durchschnitten. Zwischen die 4 aufeinanderzulegenden Scheiben werden 3/8 l steifes, gezuckertes Schlagobers, in das man kleine Ananasstueckchen (10 dkg Ananas) einmischt, gefuellt. Die Torte wird mit weisser Glasur ueberzogen und mit Ananaswuerfeln verziert.

Mokkacremetorte. 2½ Stunden

Aus 4 Eiern, 2 Dottern, 14 dkg Zucker, 10 dkg Mehl und 5 dkg zerlassener Butter wird auf dieselbe Weise wie zur Ananastorte ein Biskuitteig bereitet, den man in einer befetteten und bemehlten Tortenform baeckt. - Nach dem Erkalten wird die Torte wagrecht zweimal durchgeschnitten, mit Mokkacreme gefuellt, mit derselben Creme auch von aussen bestrichen und verziert.

Maraschino - Dessertbaeckerei. 2 Stunden

5 Eier und 8 dkg Zucker werden auf dem Herdrande dickschaumig geschlagen, nach dem Erkalten ruehrt man 3 dkg Reismehl und 3 dkg Mehl und zuletzt 3 dkg ueberkuehlte, zerlassene Butter leicht dazu. Die Biskutimasse wird auf Papier gebacken, noch heiss vom Papier abgeloest, ausgekuehlt, mit einer runden Form ausgestochen, mit Creme gefuellt, zu zweien zusammengesetzt, mit weisser Glasur ueberzogen und mit Kirschen verziert.
Creme: 1/8 l Milch, 10 dkg Zucker, 4 Dotter, 1 Kaffeeloeffel Reismehl werden ueber Dunst dickgeschlagen und erkaltet zu einem Abtrieb von 10 dkg Butter und 1 Essloeffel Maraschino gegeben.

Punschkrapferl. 2 Stunden

10 dkg Zucker und 4 ganze Eier werden auf dem Herdrande dickschaumig geschlagen; erkaltet, ruehrt man 10 dkg Mehl und 3 dkg zerlassene kuehle Butter leicht ein, streicht die Masse fingerdick auf ein mit Papier belegtes Blech und baeckt sie bei staerkerer Hitze im Rohr. - Aus dem erkalteten Biskuit werden Scheibchen im Durchmesser von 4 cm ausgestochen, je 2 mit nachstehender Fuelle zusammengesetzt. Das Zusammensetzen nimmt man am besten so vor, dass man die gefuellten Krapferl in den Ausstecher zurueckgibt und mittels eines Gewichtes zusammendrueckt, so dass sich die Fuelle, die weich sein muss, gleichmaessig verteilt. Die so vorbereiteten Krapferl werden dann mit Punschglasur ueberzogen.
Fuelle: Die beim Ausstechen verbleibenden Abfaelle werden mit 5 dkg Marmelade, 3 dkg erweichter Schokolade und 4 Essloeffel Rum, allenfalls mit etwas Zitronensaft und gesponnenem Zucker leicht verruehrt.

Kaffeecreme - Schnitten. 2 Stunden

12 dkg Zucker und 7 Eier werden auf dem Herdrande dickschaumig geschlagen und erkaltet mit je 4½ dkg Weizen- und Reismehl und 3 dkg zerlassener Butter vermischt. Dieses Gemenge wird fingerhoch auf Papier gestrichen, gebacken und hierauf nach dem Erkalten in 10 cm breite Streifen geteilt. Ein Streifen wird mit Kaffeecreme gefuellt, der zweite Streifen daraufgelegt und in Schnitten zerlegt, die man an allen Seiten mit Creme bestreicht und oben mit derselben Creme

verziert und mit Hohlhippen putzt.
Kaffeecreme: ½ Seidel starker schwarzer Kaffee, 1 Ei, 3 Dotter, 1 dkg Reismehl und 16 dkg Zucker werden ueber Dunst dickgeschlagen und kaltgestellt. Diese Creme ruehrt man loeffelweise zu 14 dkg flaumig geruehrter Butter und mengt 2 Loeffel festgeschlagenes Schlagobers darunter.

Mehlspeisen aus Kartoffelteig.

Erdaepfelnudeln (Kartoffelnudeln).
Zubereitung siehe Seite 65. Statt in Fett und Broeseln koennen die warmen Nudeln auch in einem Gemenge aus 1/8 l geriebenem Mohn, 10 dkg geschmolzener Butter und 10 dkg Staubzucker gerollt werden.

Zwetschkenknoedel aus Kartoffelteig. 2 Stunden

Kartoffelteig wie zu den Kartoffelnudeln wird zu einer dicken Rolle geformt, die man in duenne Scheiben schneidet. In jede derselben wird eine Zwetschke (1 kg) eingehuellt, wobei man sorgsam darauf zu achten hat, dass die Zwetschke ganz vom Teig umgeben ist, dieser aber doch moeglichst duenn ist. - Die Knoedel werden in siedendes Wasser eingelegt, 5 Minuten lang vorsichtig zugedeckt gekocht, abgeseiht, in 10 dkg Semmelbroesel, die man zuvor in 15 dkg Butter oder Fett anroesten liess, eingerollt und vor dem Auftragen mit Zucker bestreut.

Marillenknoedel aus Kartoffelteig. 2 Stunden

Zu Marillenknoedel, die man ebenso herstellt wie Zwetschkenknoedel, verwendet man 1½ kg kleine Marillen, deren Kerne man durch Zuckerstueckchen ersetzt.
Zu Zeiten, in denen keine frischen Marillen zu haben sind, kann man unter Benuetzung gedoerrter Marillen (ungefaehr 40 - 50 dkg) die oben genannten Knoedel herstellen. Die gedoerrten Fruechte muessen vorher zur Wiedergewinnung des durch das Doerren verlorengegangenen Wassergehaltes fuer die Dauer von 1 bis 2 Stunden in heisses Wasser (oder ueber Nacht in kaltes Wasser) gelegt, darnach gut abgetrocknet und in diese ein Stueckchen Zucker eingewickelt werden.
Pfirsichknoedel werden ebenso hergestellt.

Powidltascherl aus Kartoffelteig. 2 Stunden

Kartoffelteig wie zu den Kartoffelnudeln wird messerrueckendick ausgewalkt. 6 cm vom Teigrand entfernt legt man in 2 cm breiten Abstaenden etwas Powidl, bestreicht den Teig rund um die Fuelle mit Eierklar, schlaegt den Teigrand ueber die Fuelle und radelt halbkreisfoermige oder viereckige Tascherl aus. - Die Tascherl werden 3 - 5 Minuten lang vorsichtig in Salzwasser gekocht und abgeseiht, worauf man sie in die in 18 dkg Butter geroesteten 16 dkg Semmelbroeseln gibt. Vor dem Auftragen werden die Tascherl mit Zucker bestreut.

Krauttascherl aus Kartoffelteig. Aus 50 dkg gekochten, passierten Kartoffeln, 20 dkg Mehl, 1 Ei und Salz bereitet man auf die oben angegebene Weise Tascherl, die man mit geduensteten Kraut fuellt. Diese werden gleich den Powidltascherl nach dem Abkochen in geroesteten Semmelbroeseln geschwenkt.
Krautfuelle: Zur Fuelle wird 1 Krautkopf klein zerhackt und in 5 dkg heissen Fett, in dem man vorher 2 dkg Zucker und 3 dkg Zwiebeln braeunen liess, duensten gelassen. 2 dkg Naehrhefe werden in etwas lauem Wasser aufgeloest, zum Kraut gegeben, welches man nach Geschmack salzt und pfeffert und noch einige Zeit duensten laesst.

Krautkrapferl aus Kartoffelteig. 10 dkg Mehl werden mit 3 dkg Naehrhefe gut vermischt und hierauf mit 10 dkg Butter oder Schweinefett, 10 dkg passierten, gekochten Kartoffeln, 1 Dotter und Salz zu einem glatten Teig verarbeitet, den man wie Butterteig nach dreimaligem Rasten immer wieder auswalkt und zusammenschlaegt. Nach dem letzten Rasten walkt man den Teig messerrueckendick aus und sticht

mittels eines Ausstechers runde Krapfen von beilaeufig 6 cm Durchmesser aus, in deren Mitte man die Krautfuelle (siehe vorheriges Rezept) gibt. Nachdem man die Raender der Krapfen mit Eierklar bestrichen hat, legt man eine zweite Teigscheibe darauf, drueckt die Krapfen am Rande zusammen, bestreicht sie mit zerklopften Ei, gibt sie auf ein Backblech und baeckt sie goldgelb.

Mehlspeisen aus Griessmasse.

Griesschmarren. 1¼ Stunden

In 1 l siedende Milch gibt man Salz, ruehrt ½ kg groben Griess hinein und laesst ihn dick einkochen. Dann laesst man in einer Pfanne 20 dkg Butter heisswerden, gibt die Griessmasse hinein und laesst sie zugedeckt 1 Stunde lang ausduensten, wobei man den Schmarren oefters mit einer Gabel zersticht. Wenn er halb geroestet ist, wird 5 dkg Zucker daruntergemengt. Man liebt es, ihn lichtbraune Krusten bilden zu lassen. Er soll schoen koernig und doch weich sein. - Der fertige Griesschmarren wird mit Zucker bestreut und mit Zwetschkenroester oder Fruchtsaft angerichtet.

Man kann den Griess auch 1 Stunde lang in der kalten Milch einweichen, hierauf 2 ganze Eier, Salz und allenfalls 5 bis 8 dkg Rosinen einruehren. Die weitere Zubereitung ist dieselben wie oben.

Griessauflauf. 2 Stunden

18 dkg Griess werden in ½ l gesalzene, siedende Milch gegeben und dick verkocht. 10 dkg Flaumig geruehrte Butter wird mit 8 dkg Zucker, 4 bis 6 Dottern, feingehackten Zitronenschalen, den erkalteten Griess und den steifen Schnee von 4 bis 6 Eierklar vermischt. Das Gemenge wird in eine befettete und mit Broeseln bestreute Auflaufschuessel gefuellt und im Rohre ungefaehr 3/4 Stunden lang gebacken. Zu dem Auflauf wird ein Fruchtsaft gereicht.

Statt Zitronenschalen dazuzugeben, kann man ein Steuck Vanille in der Milch kochen lassen. Auch kann lagenweise geriebene Schokolade oder Schokoladenglasur eingefuellt werden.

Griessdunstkoch (Griesspudding). 1¼ Stunden

In ½ l siedende Milch, die man salzt, werden 15 dkg Griess eingekocht, bis ein dicker Knoedel entsteht, in den man noch warm 10 dkg Butter einruehrt. 5 Dotter, 1 Ei, 12 dkg Zucker, Zitronenschalen werden schaumiggeruehrt, hierauf wird der ausgekuehlte Griess und zuletzt der feste Schnee von 3 Eierklar eingemengt.

Dieses Gemenge wird in eine befettete, bezuckerte Puddingform gefuellt und 1 Stunde lang im Dampf gekocht. - Zu dem gestuerzten Pudding wird Fruchtsaft oder Chaudeau (Weinschaum) aufgetragen. Man kann erwuenschten Falles 2 Dotter ersparen. (In die Haelfte der Masse koennen 6 dkg Schokolade eingeruehrt und die zwei Farben lagenweise in die Form gefuellt werden.)

Kaltes Griesskoch. 3 Stunden

In 1 l kochende Milch werden 8 dkg Zucker, Salz, Zitronenschalen und 1/8 kg grober Griess dick eingekocht. Noch warm werden 2 Dotter, die man mit kalter Milch verquirlt hat, dann Schnee von 2 Eierklar daruntergemengt. - Man fuellt das Gemenge in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Creme- oder Puddingform, stellt es fuer 2 Stunden in zerkleinertes Eis, stuerzt es vor dem Anrichten und gibt ¼ l Himbeersaft dazu. (Bei Verwendung von feinem Griess muss man 15 - 18 dkg nehmen.)

Griesstorte. 1 3/4 Stunden

4 Dotter und 20 dkg Zucker werden flaumig geruehrt. Dann mengt man 10 dkg geschaelte, geriebene Mandeln, Saft und Schale einer halben Zitrone, den festen Schnee von 4 Eierklar und 10 dkg feinen Griess darunter. Nun laesst man den Griess etwas anziehen, fuellt

das Gemenge in eine Tortenform und baeckt die Torte bei maessiger Hitze. Sobald sie ausgekuehlt ist, wird sie durchgeschnitten, mit 10 dkg Marillenmarmelade gefuellt und mit Zucker bestreut oder mit Zitronenglasur ueberzogen.

Mehlspeisen aus Reismasse.

Milchreis. 3/4 Stunden

Der Reis (30 dkg) wird ausgeklaubt und in 2½ l siedender Milch langsam so lange gekocht, bis er weich ist. Dann fuegt man Salz, 8 dkg Zucker und 5 dkg Butter hinzu.

In gleicher Weise bereitet man aus 2½ l Milch und 25 dkg Griess Griessbrei (Griesskoch).- Man kann den Milchreis bezw. das warme Griesskoch auch mit geriebener Schokolade, mit gezuckertem, gestossenem Zimt, geriebenen Lebkuchen oder nur mit brauner Butter anrichten.

Reisauflauf. 2 Stunden

Man wischt 20 dkg Reis, gibt ihn nebst Salz in 1 l kochende Milch, laesst ihn darin langsam weichkochen und hierauf auskuehlen. Inzwischen ruehrt man 12 dkg Butter mit 8 dkg Zucker und den feingehackten Schalen einer halben Zitrone flaumig, fuegt nach und nach 4 Eidotter, den ausgekuehlten Reis sowie den Schnee von 4 Eierklar (und allenfalls 6 dkg Rosinen) hinzu. Dann fuellt man dieses Gemenge in eine mit Butter ausgestrichene und mit Broeseln ausgestreute Auflaufschuessel und baeckt den Reisauflauf ½ bis 3/4 Stunden in maessig heissem Rohre, worauf man ihn mit Zucker bestreut und sogleich auftraegt.

Man kann auch das Gemenge in eine befettete, mit Broeseln ausgestreute Auflaufschuessel fuellen, die man auf dem Grunde mit ½ kg geschaelten, blaettrig geschnittenen Aepfeln belegt hat und nun 3/4 Stunden im Rohre backen. Dann wird der Reis mit 4 dkg Marmelade bestrichen, mit 3 dkg grobgehackten (geschaelten) Mandeln bestreut und noch so lange ins Rohr gestellt, dass sich die Mandeln ein wenig braeunen. Hierauf wird er mit Zucker bestreut. (Berliner Reis)

Apfelreis, wird bereitet, indem man die Haelfte des Reisauflaufes in eine Auflaufschuessel fuellt, diese mit ½ kg blaettrig geschnittenen Aepfel belegt, dann die zweite Haelfte des Reises darauffuellt und im Rohr baeckt.

An Stelle der Aepfel kann man auch Birnen, Kirschen, Aprikosen, oder Obstmarmelade in den Reis fuellen (Birnen-, Kirschen-, Aprikosen- oder Marmeladenreis). Auch kann man den Reis mit aus Windmasse gespritzten Figuren verzieren, die man jedoch, weil die Windmasse sonst braun wuerde, bevor der Reis ausgebacken waere, erst dann aufspritzen darf, wenn der Reis schon halb gar ist.

Mehlspeisen aus Semmelmasse.

Semmelschmarren. 1¼ Stunden

½ l Milch wird mit 3 Eiern, 10 dkg Zucker und Salz gesprudelt und ueber das blaettrig geschnittene Gebaeck (10 altbackene Semmeln oder Weissbrot) gegossen. Wenn dieses genuegend erweicht ist, gibt man es nebst 8 dkg Rosinen in 10 - 15 dkg heisse Butter und laesst den Schmarren im Rohr ausduensten, worauf man ihn, mit Zukker bestreut, zu Tisch gibt.

Kirschenschmarren wird unter Beimengung von Kirschen in den Teig ebenso bereitet.

Scheiterhaufen. 1½ Stunden

10 altbackene Semmeln werden blaettrig geschnitten und mit ¼ - 3/8 l Milch, in der 2 Eier abgesprudelt wurden, uebergossen. Wenn sie gleichmaessig durchzogen sind, legt man sie in eine be-

fettete Auflaufschuessel schichtenweise ein, bestreut jede Schichte mit Rosinen, Weinbeeren, geschaelten, gestiftelten Mandeln, geschaelten, blaettrig geschnittenen Aepfeln, Zucker und kleinen Stueckchen Butter, schliesst mit Semmelmasse ab und baeckt sie bei maessiger Hitze. (Erforderlich: 5 dkg Weinbeeren, 3 dkg Rosinen, 3 dkg Mandeln, 8 dkg Butter, 8 dkg Zucker, ½ kg Aepfel)

Kipfelkoch. 1½ Stunden

10 altbackene Kipfel werden in duenne Scheiben geschnitten, mit einem Gemenge aus ¼ l kalter Milch, 2 Eiern, Salz und 4 dkg Zucker uebergossen und zur Haelfte in eine befettete Auflaufschuessel gefuellt. Darueber werden 3/4 kg geschaelte, blaettrig geschnittene Aepfel, 5 dkg Rosinen und 4 dkg Zucker gestreut. Schliesslich wird der Rest der Kipfel in die Schuessel gefuellt, das Ganze mit einer Mischung aus ¼ l Milch und 2 Dotter uebergossen, mit 10 dkg Butter belegt und 3/4 Stunden im Rohre gebacken. Das gebackene Koch wird mit Zucker bestreut.

Baweusen (Roestschnitten). 1½ Stunden

10 altbackene abgerindete Semmeln werden in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, die man in Milch eintaucht, dann in Ei und Semmelbroesseln paniert und in heissem Fett baeckt, hierauf auf Filtrierpapier abtropft. Je zwei Scheiben werden mit Mus von gedoerrten Zwetschken oder mit Powidl zusammengesetzt. (½ l Milch, 2 Eier, 20 dkg Semmelbroesel, ½ kg Fett) - Mitunter liebt man es, die Milch zu den Baweusen zu zuckern. Statt in Milch kann man die Semmeln auch in Wein tauchen und dann ebenso fertigstellen wie die in Milch getauchten. Man heisst diese Baweusen dann "Besoffene Ritter". Mus von gedoerrten Zwetschken: ¼ kg gedoerrte Zwetschken werden in Wasser gekocht, entkernt, feingeschnitten, mit 5 dkg Zucker, Zimt, feingehackten Zitronenschalen und 1 Kaffeeloeffel Rum auf dem Feuer gut verruehrt und ausgekuehlt.

Kapuzinerknoedel. 2 Stunden

10 altbackene Semmeln werden entrindet, halbiert oder geviertelt, in 3/4 l Milch, die mit 4 Eier versprudelt wurde, gelegt, beilaeufig ½ Stunde quellen gelassen, etwas ausgedrueckt und dabei zu Knoedeln geformt und in heissem Fett (40 dkg) rasch lichtbraun gebacken. Noch heiss dreht man die Knoedel in 10 dkg geriebener Schokolade, die mit 10 dkg Zucker vermengt wurde.
Beigabe: Fruchtsaft oder Vanillecreme.

Mehlspeisen aus Topfenmasse.

Topfenkuchen (aus Topfenmasse). 1½ Stunden

14 dkg flaumig geruehrte Butter werden mit 14 dkg Zucker, 6 Dottern, feingehackten Zitronenschalen, 14 dkg passiertem Topfen und 14 dkg geschaelten, geriebenen Mandeln verruehrt und zum Schlusse der Schnee von 6 Eierklar daruntergemengt. - Das Gemenge wird in eine befettete und bemehlte Tortenform gefuellt und 3/4 Stunden im Rohre langsam gebacken. Der fertige Kuchen wird mit Zucker bestreut.

Topfengriessknoedel. 1½ Stunden

15 dkg flaumiggeruehrte Butter wird mit 5 Dottern. ½ kg passiertem Topfen, Salz und 20 dkg grobem Griess gut verruehrt und eine Zeitlang stehengelassen, damit der Griess aufquillt. - Nachdem man den Schnee von 5 Eierklar dazugeruehrt hat, formt man Knoedel und kocht einen derselben zur Probe in Salzwasser ein. (Ist der Teig zu fest, so gibt man einen Loeffel sauren Rahm, ist er zu locker, einen Loeffel Griess oder Semmelbroesel dazu.) Die Knoedel werden 12 bis 15 Minuten in Salzwasser langsam gekocht und mit in 15 dkg Butter geroesteten 10 dkg Semmelbroeseln bestreut. Beigabe: Zwetschkenroester, Kirschen- oder Heidelbeerkompott (geduenstet oder eingekocht).

Topfenknoedel bereitet man aus 22 dkg Mehl, 22 dkg Margarine, 22 dkg Topfen und serviert 10 dkg Marmelade, die man zu einer Soss abruehrt, dazu.

Topfennudeln. $1\frac{1}{4}$ Stunden

$\frac{1}{2}$ kg Topfen wird passiert, mit 3 dkg Butter, Salz, 4 Eier und 15 dkg Mehl auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet.

Aus diesem formt man Nudeln, etwas groesser als Kartoffelnudeln, kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser, seiht sie ab, gibt sie in mit15 dkg Fett angeroesteten 10 dkg Semmelbroeseln, schuettelt sie gut durch und stellt sie noch einige Minuten in das heisse Rohr.

Topfentascherl (aus Topfenteig). $1\frac{1}{2}$ Stunden

22 dkg Mehl werden mit 22 dkg Butter abgebroeselt, mit 22 dkg passiertem Topfen und Salz zu einem Teig geknetet, den man nach halbstuendigem Rasten an einem kalten Ort messerrueckendick auswalkt und in Form von je 10 cm grossen Quadraten ausradelt.

Jedes Teigvierock wird in der Mitte mit Marmelade belegt, die Raender werden mit Eierklar bestrichen, der Teig wird entweder zu dreieckigen oder zu vierockigen Tascherln uebereinandergeschlagen. Die Tascherl werden mit Eierklar bestrichen und in heissem Rohr gebacken.

Mehlspeisen aus Schokoladenmasse (ohne Mandeln).

Sachertorte (Schokoladentorte). $3\frac{1}{2}$ Stunden

14 dkg Butter werden sehr flaumig abgetrieben, hierauf ruehrt man 16 dkg Zucker, nachher 18 dkg erwaermte Schokolade, ferner 8 Dotter einzeln und zum Schluss den Schnee von 10 Eierklaren mit 12 dkg gesiebten Mehl ein. Eine Form mit Butter ausstreichen, mit Mehl ausstauben, die Masse einfuellen und $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam bakken; sodann auf ein Haarsieb stuerzen und sofort noch einmal auf ein anderes Haarsieb stuerzen, so dass die Torte ebenso liegt wie in der Form. Sobald sie erkaltet ist, wird sie oben glatt geschnitten, umgedreht, die ehemalige Bodenseite mit 5 dkg Marillenmarmelade bestrichen und mit Schokoladenglasur ueberzogen. Die Torte kann auch ein- oder zweimal quer durchschnitten und mit Marmelade gefuellt werden. Auch kann man mit Schlagobers fuellen oder Schlagobers gesondert zur Torte reichen.
Schokoladenglasur: 20 dkg Zucker mit 20 cl Wasser kochen lassen, bis er sich spinnt, sodann 20 dkg Schokolade hineingeben, abtreiben, bis die Masse glatt ist, aufkochen lassen, passieren, noch einmal aufkochen lassen und mit dem Kochloeffel an der Seite der Kasserolle so lange abruehren, bis die Glasur genuegend dick ist, und damit die Torte ueberziehen.

Schokoladentorte. $3\frac{1}{2}$ Stunden

Zu 14 dkg flaumig geruehrter Butter gibt man im Rohr erweichte, ueberkuehlte Schokolade (14 dkg), ruehrt dies $\frac{1}{2}$ Stunde, mengt dann nach und nach 14 dkg Zucker und 8 Dotter und nach abermaligem halbstuendigem Ruehren den Schnee von 6 Eierklaren, 8 dkg Mehl und 2 dkg Reismehl leicht ein. - Das Gemenge wird in einer befetteten und bemehlten Tortenform bei maessiger Hitze 1 Stunde lang gebakken. Die erkaltete Torte wird umgekehrt, auf der nun nach oben gekehrten Flaeche mit 5 dkg erweichter Marmelade ganz duenn bestrich und mit Schokoladenglasur ueberzogen.
Zu Schokoladentorte ohne Reismehl nimmt man 14 dkg Butter, 14 dkg Schokolade, 14 dkg Zucker, 6 Dotter, Klar von 6 Eiern und 14 dkg Mehl. Zubereitung wie oben.

Schokoladencremekugerl. 1 Stunde

$\frac{1}{4}$ kg sehr gute Schokolade wird im Rohr erweicht, mit 12 dkg guter Toebutter in einem Weitling gut abgeruehrt, dann gibt man 2 Dotter und 1/16 l fluessiges Schlagobers dazu, ruehrt diese Masse so lange auf dem Eis, bis man Kugerl formen kann, und rollt sie dann in 10 dkg Kakaopulver.

Marzipan. ½ Stunde

20 dkg suesse Mandeln werden geschwellt und gerieben. Dann stoesst man sie in Steinmoerser sehr fein und verarbeitet sie mit 20 dkg Staubzucker und Klar von 1 - 2 Eiern zu einem Teig. Wenn die Mandeln sehr fein gerieben werden, kann das Stossen unterbleiben.
Verwendung fuer Marzipan:
1) Man formt Kugeln, die man in Schokoladenglasur oder Tunkmasse oder in farbigen oder weissen Fondant taucht. Nach Belieben kann man diese, bevor die Glasur ganz trocken wird, mit feingehackten, geschwellten Pistazien bestreuen oder mit verzuckerten Kirschen, Veilchen, Angelika usw. verzieren.
2) Man bildet Stein- oder Fliegenpilze nach. Bei ersteren wird der Hut obenauf mit Eierklar bestrichen und mit geriebener Schokolade bestreut und sodann der Strunk mit Eierklar innen am Hut befestigt. Bei letzteren ueberzieht man den Hut mit rotgefaerbter Glasur, die man nach dem Trocknen mit Punkten aus weisser Glasur (etwas Eiweiss mit einigen Tropfen Zitronensaft und Zucker dick verruehrt)versieht.
3) Der Marzipan kann nach Belieben mit Breton rosa, rot oder gruen, mit geriebener Schokolade braun gefaerbt werden. Aus schoenen Datteln entfernt man die Kerne, die man durch weissen oder gefaerbten Marzipan ersetzt. Diese Datteln koennen auch noch in Schokoladenglasur getunkt werden und zwar derart, dass die Marzipanmasse oben unglasiert bleibt.
4) Ein Viertel der Marzipanmasse laesst man weiss, drei Viertel faerbt man mit Breton rosa. Aus der gefaerbten Masse formt man auf dem mit Wasser befeuchteten Brett einen Schinken, ueberdeckt diesen obenauf mit der weissen Masse (als Speck) und ueberzieht diesen Schinken nach kurzem Trocknen mit Schokoladenglasur, wobei man die Schnittflaeche frei laesst.
5) Man bildet Kipfelkartoffeln nach. Dazu walkt man den Marzipan ungefaehr 2 mm dick aus, schneidet rechteckige Stuecke, die man auf einer Seite duenn mit Marillenmarmelade bestreicht. Aus Biskuitmasse schneidet man laenglichе Stuecke, die man auf den mit Marmelade bestrichenen Marzipan legt und in diesen einwickelt.Von aussen bestreicht man den Marzipan duenn mit Eidotter, streut geriebene Schokolade darauf und sticht mit einem Hoelzchen einige Vertiefungen.

Mehlspeisen aus Schokoladenmasse (mit Mandeln).

Schokoladenwurst. 3/4 Stunden

21 dkg geriebene, geschwellte Mandeln und 21 dkg geriebene Schokolade werden miteinander leicht vermischt. 1 Ei und 12 dkg Zucker werden schaumig geruehrt, dazu gibt man das Mandelgemenge, mischt 4 dkg wuerfelig geschnittenes Zitronat und 4 dkg geschaelte gestiftelte Mandeln darunter und laesst das Ganze in einem Weitling auf gelindem Feuer warm werden. Hernach gibt man die Masse auf ein gut mit 10 dkg Staubzucker bestreutes Brett, formt eine dicke Wurst daraus, waelzt sie in Zucker und laesst sie an einem kalten Orte trocknen. Am naechsten Tage wird die Wurst in duenne Scheiben geschnitten. Man kann die Wurst auch mit weisser oder Schokoladenglasur ueberziehen.

Schillertorte. 2½ Stunden

10 dkg flaumig geruehrte Butter werden mit 4 Dottern, 17 dkg Zucker und 6 dkg geriebener Schokolade abgetrieben und mit den steifen Schnee von 4 Eierklaren, 10 dkg ungeschaelte, geriebene Mandeln darunter gemengt, in eine befettete und bemehlte Tortenform gefuellt und langsam gebacken. Die Torte wird waagrecht durchgeschnitten. Die untere Haelfte wird mit Vanillecreme bestrichen, mit einem Tortenblatt aus nachstehendem Nussbiskuit ueberdeckt, das man mit der gleichen Creme bestreicht. Darueber wird die mit 4 dkg Marmelade zu bestreichende zweite Tortenhaelfte gelegt und die ganze Torte hierauf mit Schokoladenglasur ueberzogen.
Nussbiskuit: 1 Ei, 4 Dotter und 10 dkg Zucker werden schaumig geruehrt, dann mit 8 dkg geriebenen Nuessen, 2 dkg Biskuitbroeseln und dem steifen Schnee von 4 Eierklaren vermengt und in einen befetteten und bemehlten Tortenblech gebacken.

Rehrueckon. 3 Stunden

14 dkg Butter werden mit 17 dkg Zucker und 12 dkg erweichter Schokolade schaumig abgetrieben. Nach und nach werden 8 Dotter dazugegeben und ½ Stunde lang geruehrt, hierauf 17 dkg ungeschaelte, geriebene Mandeln, 7 dkg Biskuitbroesel und der feste Schnee von 8 Eierklaren zusammen eingemengt. Das Gemenge wird in einer mit Butter ausgestrichenen, bemehlten Rehrueckenform langsam gebacken, ausgekuehlt, mit Schokoladenglasur ueberzogen und mit 3 dkg gestiftelten Mandeln gespickt. - Man kann den Rehruecken vor dem Glacieren mit Marmelade bestreichen oder nach dem Glacieren Marillen- oder Ribiselmarmelade in die Ruckenhoehlung fuellen.

Tutti frutti - Torte. 2 Stunden

8 Dotter und 14 dkg Zucker werden schaumig geruehrt und 6 dkg feingeschnittene Datteln, 7 dkg Arancini, 7 dkg Feige, 7 dkg Rosinen und 9 dkg geriebene Schokolade eingemengt. Ausserdem wird das Gemenge noch mit 7 dkg geschaelten, geriebenen Mandeln, dem steifen Schnee von 6 Eierklaren und 14 dkg Mehl verruehrt, in eine befettete und bemehlte Tortenform gefuellt und langsam gebacken.
Die Torte wird nach dem Erkalten mit Zucker bestreut.

Brottorte. 3 Stunden

Ein Gemenge aus 2 Eiern, 6 Dottern und 15 dkg Zucker wird schaumiggeruehrt, dann mit 5 dkg geriebener Schokolade, feingehackten Schalen einer halben Zitrone, 3 dkg kleinwuerfelig geschnittenem Zitronat, 3 dkg ebensolchen Arancini, 2 gestossenen Gewuerznelken, dem steifen Schnee von 6 Eierklaren, 15 dkg geschaelten, geriebenen Mandeln und mit 5 dkg Brotbroeseln, die man vorher mit einem Kaffeeloeffel voll Rum befeuchtet hat, vermischt und in einer befetteten und bemehlten Tortenform langsam gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte mit Runglasur ueberzogen.

Bananentorte. 2½ Stunden

Aus 12 dkg Butter, 25 dkg Mehl, 2 Dottern, 6 dkg Zucker, 1 Essloeffel Rum und 2 Loeffel Rahm bereitet man einen glatten, muerben Teig, walkt duenne Blaetter aus und baeckt sie im Rohr. 3 rohe oder 2 gekochte Bananen schneidet man in Scheiben, gibt sie in 10 dkg duenn gesponnenen Zucker, laesst sie ein wenig anziehen und fuellt damit die Tortenblaetter. Die Torte wird entweder mit einer Zitronenglasur oder mit Schlagobers ueberzogen.

Mehlspeisen aus Haselnussmasse.

Stephanie - Cremetorte. 3 Stunden

Ein Gemenge aus 15 dkg Zucker und 4 Dottern wird schaumig geruehrt, dann mit 9 dkg geriebenen Haselnuessen, 7 dkg geriebener Schokolade und dem steifen Schnee von 4 Eierklaren vermischt. Das Gemenge wird auf gut gebutterten und bemehlten Blech in 4 Platten in Groesse einer Tortenform gebacken. Die Blaetter muessen noch warm vom Blech abgeloest und gleichmaessig rund zugeschnitten werden. Das erste Blatt wird mit Haselnusscreme, das zweite mit Himbeercreme und das dritte mit Schokoladencreme bestrichen. Man legt die Blaetter aufeinander, gibt das vierte unbestrichene Blatt darueber und bestreicht die ganze Torte mit ¼ l steifem, gezuckertem (4 dkg Zucker) Schlagobers. Schliesslich streut man noch geschaelte, feingehackte Pistazien (1 dkg) darauf und stellt die Torte bis zum Auftragen in Eis.
Haselnusscreme: 1/8 l Obers, 3 Dotter, 7 dkg Zucker und 7 dkg geroestete, geriebene Haselnuesse werden ueber Dampf dickgeschlagen, nach dem Auskuehlen mit 1/8 l festgeschlagenem Schlagobers und 2 Blaetter aufgeloester Gelatine verruehrt.
Himbeercreme: In 1/8 l festgeschlagenes Schlagobers ruehrt man 7 dkg Himbeermark, 2 Blaetter aufgeloeste Gelatine und eventuell etwas Zucker ein.
Schokoladencreme: 6 dkg Zucker wird mit 1/16 l Wasser bis zum Spin-

nen gekocht, mit 6 dkg erweichter Schokolade glattverruehrt und mit 1/8 l steifen Schlagobers und 2 Blaetter aufgeloester Gelatine verruehrt.

Zum Aufloesen der Gelatine verwendet man heisses Wasser, fuer ein Blatt ungefaehr 1 Essloeffel Wasser. Bevor man die Creme zum Fuellen der Torte verwendet, stellt man sie fuer die Dauer von ½ Stunde an einen kalten Ort, am besten ins Eis.

Haselnusstorte. 3 Stunden

10 dkg Haselnuesse werden mit 3 dkg Staubzucker geroestet (gebrannt), gerieben, mit 6 dkg Staubzucker, 6 Dottern und 2 Eiern ½ Stunde sehr schaumig geruehrt. Hierauf mengt man den festen Schnee von 6 Eierklaren, 6 dkg Biskuitbroesel und 2 dkg Mehl leicht darunter. Dieses Gemenge wird in eine bestrichene und bestaeubte Tortenform gefuellt und im Rohre gebacken. Nach dem Auskuehlen wird die Torte zweimal durchschnitten, mit folgender Creme gefuellt und mit rosa, weisser oder brauner Fondant- oder Zuckerglasur ueberzogen. Creme: 3 Dotter und 3 Essloeffel gesponnener Zucker werden ueber Dampf dickgeschlagen und nach dem Auskuehlen zu einem Abtrieb von 8 dkg Butter und 4 dkg geriebenen Haselnuessen gemengt.

Haselnussschnitten mit Schlagobers. 2 Stunden

7 Dotter werden mit 16 dkg Zucker flaumig geruehrt, mit 15 dkg geschaelten, geriebenen Haselnuessen, dem Schnee von 7 Eierklaren und mit 7 dkg Broeseln vermischt. - Das Gemenge wird auf Papier bei staerkerer Hitze gebacken, ausgekuehlt und in 10 cm breite Streifen geteilt. Je ein Streifen wird mit gezuckertem Schlagobers bestrichen, je einer mit weisser, brauner oder rosa Glasur ueberzogen. Der ueberzogene Streifen wird in 5 cm breite Schnitten geteilt, dieselben auf den mit Schlagobers bestrichenen Streifen gelegt, dieser entsprechend durchschnitten und jede einzelne Schnitte mit geschaelten Haselnuessen und Angelika geputzt. (Mengen: ¼ l Schlagobers, 2 dkg Zucker, 4 dkg Haselnuesse, 2 dkg Angelika)

Mehlspeisen aus Kastanienmasse.

Kastanientorte (mit Schlagobers- und Kastanienfuelle). 3 Stunden

17 dkg Kastanien werden gewaschen, auf der gerundeten Seite aufgeschnitten, auf ein nasses Blech gelegt und ungefaehr 10 Minuten im Rohr leicht gebraten, bis sie aufspringen. Dann werden sie geschaelt, in kochendes Wasser gegeben, in demselben 25 bis 30 Minuten weichgekocht, geschaelt und, solange sie noch heiss sind, passiert.

14 dkg Zucker werden mit 6 Dottern ½ Stunde gleichmaessig geruehrt. Dann mengt man die passierten Kastanien, 5 dkg Broesel und schliesslich den festen Schnee von 6 Eierklaren dazu. Das Gemenge wird in eine befettete Tortenform gefuellt und gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte durchschnitten und mit ¼ l steifen Schlagobers, das man mit 3 dkg Zucker und 17 dkg gekochten, passierten Kastanien verruehrt hat, gefuellt. Die Torte wird mit Schokoladenglasur ueberzogen.

Kastanienreis. 1¼ Stunden

1 kg gekochte, passierte Kastanien verruehrt man mit soviel dick gesponnenen Zucker oder Staubzucker (etwa 12 dkg Zucker und 1/8 l Wasser), dass daraus eine dicke Masse wird. Man druckt das Gemenge mit Hilfe eines Kochloeffels durch ein verkehrtes Reibeisen bergartig auf eine Schuessel. Den Kastanienreis umgibt man mit einem Kranz von ½ l steifen Schlagobers und stellt ihn bis zum Anrichten an einen kalten Ort.- Man kann zum Reis auch ein wenig Maraschino oder Rum geben.

Bohnentorte (Kastanien - Ersatztorte). 25 dkg Zucker, 30 dkg Bohnen, 3 Dotter, 5 dkg Nuesse, 3 Klar Schnee. Zucker wird mit Dottern schaumig geruehrt, dann mit den weichgekochten, passierten Bohnen, geriebenen Nuessen und Schnee vermengt und gebacken. Die Torte wird mit Marmelade gefuellt und mit Zucker bestreut.

Bohnenreis (Kastanienreis - Ersatz). 40 dkg Bohnen, 20 dkg Zucker, 1 Loeffel Rum oder Maraschino. Bohnen werden nach vorherigem Einweichen weichgekocht, ausgeduenstet, so dass sie ganz trocken sind, passiert und in gesponnenem Zucker dick eingekocht. Nach dem Auskuehlen wird die Masse mit Rum oder Maraschino verruehrt, durch ein verkehrtes Reibeisen gedrueckt und mit falschem Schlagobers verziert.

Falsches Schlagobers: 3 Eierklar, 10 dkg Zucker werden ueber Dunst schaumig geschlagen.

Mehlspeisen aus Hefeteig (Germteig).

Bei Herstellung des Hefeteiges hat man folgendes zu beachten: Mehl, Milch und Butter sollen in lauwarmem Zustande verwendet werden. Das Mehl gibt man am besten in eine Schuessel und stellt es fuer einige Zeit an einen warmen Ort.

Um von der Hefe eine Gaerprobe (Dampfel) herzustellen, verruehrt man sie, nachdem man sie in kleine Stueckchen geteilt hat, erst mit ein wenig lauwarmer Milch, dann mit Mehl und Zucker zu einem glatten Brei (duennen Tropfteig) und stellt sie an einen maessig warmen Ort zum Aufgehen. (An einem zu warmen Ort werden die Hefepilze getoetet, an einem zu kalten koennen sie sich nicht vermehren) Wenn die Gaerprobe das Doppelte der ursprueglichen Hoehe im Gefaess erreicht hat, wird sie zum Teig gegeben. Wenn die Hefe nicht aufgeht, also nicht gaerungsfaehig ist, darf sie nicht verwendet werden.

Mitunter macht man in das in der Schuessel befindliche, vorgewaermte Mehl eine Grube, gibt die Gaerprobe hinein und laesst sie darin aufgehen. Vorteilhaft ist es, die verschiedenen Zutaten zum Teig, wie Milch, zerlassene Butter, Eier, Zucker und die aufgegangene Gaerprobe miteinander gut zu versprudeln und zum gesalzenen, erwaermten Mehl hinzuzufuegen. Anders ist es, wenn die Butter abgetrieben wird. Man gibt dann die uebrigen Zutaten nach und nach dazu.

Wenn man alle vorgeschriebenen Zutaten zum Teig gegeben und ihn gut verruehrt hat, wird er mit dem Kochloeffel abgeschlagen. Dies hat so lange zu geschehen, bis sich der Teig vom Kochloeffel und der Schuessel löst und grosse Blasen bildet, worauf man ihn an der Oberflaeche mit ein wenig Mehl bestaeubt, mit einem Tuch bedeckt und an einen maessig warmen Ort zum Aufgehen stellt. Ist der Teig dick oder enthaelt er viel Butter, dann braucht er laengere Zeit zum Aufgehen; ist der Teig leicht, dann genuegt eine kuerzere Zeit.

Wenn der Teig das Anderthalb- bis Zweifache der ursprueglichen Hoehe erreicht hat, wird er entsprechend verwendet. Gewoehnlich laesst man ihn vor dem Backen nochmals ½ Stunde aufgehen.

Das Garsein der Germteige erkennt man daran, dass beim Einstechen eines Holzspeiles in den Teig kein Teig an demselben haften bleibt.

Gebackene Germteige muessen nach dem Garwerden sofort aus der Form gestuerzt bezw. vom Blech geloest und auf einen Backrost oder ein Brett gelegt werden, weil sie sonst durch den sich bildenden Dunst an der Grundflaeche feucht und nicht resch werden.

Jeder Germteig kann verbilligt werden, wenn die angegebene Fettmenge verkleinert und Eier teilweise oder ganz weggelassen werden. Statt Milch kann Wasser genommen werden.

Dampfnudeln mit Creme.

3 Stunden

35 dkg Mehl
4 dkg Zucker
1/16 l Milch
2 dkg Hefe zur Gaerprobe
8 dkg Butter
Vanillecreme
Salz
2 dl Milch
4 Dotter
10 dkg Butter

Das Mehl wird in eine Schuessel gegeben und warmgestellt. Die Hefe verruehrt man mit 3 Essloeffeln voll Milch, einer Messerspitze Zucker und mit soviel Mehl, dass ein duennner Tropfteig (Gaerprobe, Dampfel) wird und laesst ihn aufgehen. Die zerschmolzene Butter wird mit Dottern, der uebrigen lauwarmen Milch, dem Zucker und der aufgegangenen Hefe (dem Dampfel) verquirlt und nebst Salz zum Mehl gegeben. Dieser nunmehr ziemlich weiche Teig wird gut verruehrt und solange abgeschlagen, bis er sich vom Kochloeffel loest. Nach einstuendigem Gehenlassen nimmt man ihn auf das mit Mehl bestreute Brett, formt eine Rolle und schneidet davon gleichmaessig nudelfoermige Stuecke, taucht sie in zerlassene Butter, legt sie in eine Auflaufschuessel, in der man Milch warmwerden liess, laesst sie aufgehen und baeckt sie im Rohr hellgelb. Man traegt Vanillecreme dazu auf.

Topfennudeln mit Creme.

3 Stunden

7 dkg Butter werden flaumig geruehrt, dann gibt man nach und nach 5 dkg Zucker, 3 Dotter und 28 dkg wenig gesalzenes Mehl zugleich mit einer Gaerprobe aus Hefe (1½ dkg Hefe, 3/16 l Milch, 1 dkg Zucker, Mehl) hinein. Dieser Teig wird gut verruehrt und so lange abgeschlagen, bis er sich vom Kochloeffel loest. Nach einstuendigem Gehen legt man ihn aufs bemehlte Brett, formt eine Rolle von 3 cm Durchmesser, schneidet davon 2 cm breite Stuecke zu kleinen dicken Nudeln, taucht sie in 10 dkg Butter, gibt sie eng aneinandergereiht in eine Rein, in der man 1/8 l Milch warmwerden liess und bestreut sie mit 5 dkg geschaelten, grobgehackten Mandeln. Erforderlichenfalls legt man noch eine zweite Schicht Nudeln ueber die erste, laesst das Ganze nochmals aufgehen und baeckt es dann im Rohr. - In den Teig werden nebst der Dotter auch 2 Eier und 14 dkg Topfen eingeruehrt.

Man gibt Vanillecreme oder Zwetschkenkompott dazu.

Germknoedel.

2½ Stunden

Hefeteig: ½ kg Mehl 1/8 l Milch 2 Eier 1 Dotter 4 dkg Zucker
10 dkg Butter Zitronenschalen Salz
Dampfol: 1 dkg Zucker 1/16 l Milch ca.3 dkg Mehl 1 dkg Hefe
ferner: 20 dkg Powidl 15 dkg Butter zum Uebergiessen 1/8 l Mohn

Ein Hefeteig wird aus oben angegebenen Mengen laut Anleitung Seite 109 hergestellt. Den Teig, der ziemlich fest gehalten sein muss, laesst man 1 Stunde lauwarm aufgehen. Dann sticht man ihn mit einem Loeffel in Form von Nockerln aus, drueckt diese mit der bemehlten Hand auseinander, gibt die Fuelle hinein und formt Knoedel daraus, die man auf einem bemehlten Brett warm aufgehen laesst. Dann legt man (nicht zuviel auf einmal) mit der oberen Seite nach unten in eine mit siedenden Salzwasser gefuellte Rein ein, kocht sie zugedeckt 3 Minuten auf der einen Seite, dreht sie um und kocht sie unzugedeckt noch 4 Minuten auf der anderen Seite. Sie duerfen dann nicht im Wasser liegen bleiben, sondern muessen sofort herausgenommen und, damit sie nicht zusammenfallen und der Dampf entweichen kann, mit einer Gabel mehrmals gestochen werden. Wenn man viele Knoedel zu kochen hat und sie daher nicht auf einmal einlegen kann, so gibt man die bereits gekochten in eine Pfanne mit etwas zerlassener Butter und stellt sie ins offene Rohr oder ueber Dunst. Zum Schluss bestreut man sie mit geriebenem Mohn und Zucker und giesst zerlassene Butter darueber.

Die Knoedel koennen auch ungefuellt als Beilage zu Beuschel, Hasenjungen oder als selbstaendiges Gericht mit Sossen oder gruenem Salat serviert werden. Als Fuelle kommen dann Grieben (Grammeln) oder geduenstete Schwaemme, allenfalls auch Haschees aus Fleischresten in Betracht. Diese Knoedel werden in mit Butter geroesteten Broeseln gereicht.

Boehmische Dalken.

2 Stunden

Hefeteig: 39 dkg Mehl Salz 3/8 l Milch 4 dkg Zucker 2 Eier
1 Dotter
Dampfol: 2 dkg Hefe 1/16 l Milch 3 dkg Mehl 1 dkg Zucker
ferner 15 dkg Fett 10 dkg Marmelade 4 dkg Zucker z. Bestreuen

Zubereitungsweise des Teiges siehe Seite 109. In den Vertiefungen einer Dalkenform laesst man etwas Fett heisswerden, gibt je einen Essloeffel von dem Teig hinein, baeckt die Dalken beiderseits langsam auf dem Herd und setzt zwei und zwei mit Marmelade zusammen, worauf man sie mit Zucker bestreut und heiss anrichtet.

Gebackene Maeuse.

2¼ Stunden

30 dkg erwaerntes und gesalzenes Mehl wird mit 3/16 l lauwarmer Milch, 3 dkg Zucker, 3 Dottern, 6 dkg geschmolzener Butter und einer Gaerprobe aus 1½ dkg Hefe und 1 Loeffel Rum zu einem nicht zu festen Teig vermengt, den man so lange abschlaegt, bis er sich von Kochloeffel loest, zuletzt schlaegt man 3 dkg Rosinen ein. Nach etwa einstuendigem Rasten an einem warmen Ort formt man mit Hilfe eines Essloeffels, den man in heisses Fett taucht, aus dem Teig Nockerl, die man in ½ kg heissem Fett unter anfaenglichem

Schuetteln der Rein langsam gelbbaeckt und auf Filtrierpapier abtropfen laesst. Man serviert hiezu Fruchsaefte.

Bayrische Kuecherl. 3 Stunden

Hefeteig: 40 dkg Mehl Salz ¼ l Milch 4 Dotter 3 dkg Zucker
5 dkg Butter 2 dkg Hefe zur Gaerprobe 1 Loeffel Rum
ferner: 12 dkg Marmelade 3/4 kg Fett 4 dkg Zucker zum Bestreuen

Mehl wird mit etwas Salz, einer Mischung aus lauwarmer Milch, Dottern, Zucker, geschmolzener Butter und einer Gaerprobe aus Hefe und Rum zu einem Teig vermengt. Dieser wird so lange abgeschlagen, bis er sich vom Kochloeffel loest. - Nach einstuendigem Rasten an einem maessig warmen Ort walkt man ihn 1 cm dick aus, sticht runde Krapfen aus und laesst sie auf einem bemehlten Brett ½ Stunde gehen. Hierauf drueckt man die Krapfen in der Mitte ein, so dass sie ein Gruebchen erhalten, legt sie mit dieser Seite nach unten in heisses Fett, baeckt sie beiderseits und laesst sie auf Filtrierpapier abtropfen. Man bestreut die Krapfen mit Zucker und fuellt die Vertiefung mit Marmelade oder mit einer geduensteten Kirsche aus. - Die Bayrischen Kuecherl koennen auch in der Weise zubereitet werden, dass man zunaechst die Butter flaumig ruehrt, dann erst die uebrigen Zutaten hineingibt.

Germ - Reifkuchen mit Rum. 2 3/4 Stunden

40 dkg Mehl werden ein wenig gesalzen, mit feingehackten Zitronenschalen, 3 Eiern, 4 dkg Zucker, 3 dkg aufgegangener Hefe, 7 dkg zerlassener Butter und ca. ¼ l lauwarmer Milch zu einem Teig verruehrt, den man gut abschlaegt, in zwei mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Reifformen fuellt, aufgehen laesst und im Rohr langsam baeckt. - 20 dkg Zucker werden in ¼ l Wasser mit der Schale einer halben Zitrone gekocht, mit 1/16 l Rum vermischt, durchgeseiht und ueber den warmen Reifkuchen gegossen. Der uebrige Saft wird gesonder dazu aufgetragen.

Germ - Reifkuchen mit Orangen. 2 3/4 Stunden

In einen Abtrieb von 15 dkg Butter, 6 dkg Zucker und 5 Eiern gibt man 1½ dl Milch, 25 dkg Mehl, eine Gaerprobe von 2 dkg Hefe und Salz und schlaegt den Teig gut ab. Dann fuellt man ihn in zwei befettete, bemehlte Ringformen, laesst ihn aufgehen und baeckt ihn. Der warme Reifkuchen wird auf eine Schuessel gestuerzt und mit folgendem Saft uebergossen: Die Schalen einer Orange werden mit 25 dkg Zucker in ¼ l Wasser gekocht und die Fluessigkeit hierauf geseiht. - 15 dkg Zucker werden in 3/10 l Wasser bis zum Spinnen gekocht. 3 Orangen werden in Spalten geteilt, in den gesponnenen Zucker getaucht und zur Verzierung des aus der Form gestuerzten Reifkuchens verwendet.

Hausbrot (mit Kartoffeln). 2 Tage je 1½ Stunden

½ kg Kartoffel werden gekocht, geschaelt und passiert, mit 3/4 l sehr heissem Wasser verruehrt; dann gibt man Salz und Kuemmel oder Fenchel dazu. Wenn das Gemenge glatt verruehrt und nur mehr lauwarm ist, mischt man eine mit Wasser bereitete Gaerprobe aus 3 dkg Hefe, 1 kg Roggenmehl und 1 kg groben Weizenmehl (Mundmehl) ein und knetet den Teig, der ziemlich fest sein soll, sehr gut ab. - Aus dem Teig werden zwei runde Laibe geformt, die man in bemehlte Schuesseln legt und (am besten ueber Nacht) 10 bis 12 Stunden lang, mit einem Tuche zugedeckt, aufgehen laesst. Dann werden die Laibe auf ein befettetes Blech gelegt und im Rohr 1 bis 1½ Stunden lang unter oefterem Bestreichen mit Wasser bei gleichmaessiger Hitze gebacken.

Kartoffelbrot. 3 Stunden

½ kg Mehl, Salz, 2 dl Milch und eine Gaerprobe aus 1 dkg Hefe werden zu einem Teig vermengt, den man gut abschlaegt.

Dann mischt man zum Hefeteig 40 dkg gekochte, passierte Kartoffeln, 4 dkg Zucker, 1 Ei und 3 dkg geschmolzene Butter, knetet den Teig gut ab und laesst ihn aufgehen. - Schliesslich werden aus dem Teig Laibchen geformt, die man nach nochmaligem Aufgehen mit Ei bestreicht und auf einen gebutterten Blech im Rohr baeckt.

Milchbrot. 5 Stunden

½ kg erwaerntes Mehl wird mit Salz, einer Mischung aus 2 dl lauwarmer Milch, 8 dkg geschmolzener Butter, 6 dkg Staubzucker und einer Gaerprobe von 2 dkg Hefe gut abgeknetet, zum Schluss 5 dkg geputzte Rosinen eingearbeitet und dann an einem maessig warmen Orte aufgehen gelassen. Hierauf formt man einen runden Laib daraus, legt ihn auf ein befettetes Blech und laesst ihn noch ½ Stunde an einem warmen Orte ruhen. Sodann bestreicht man ihn mit zerquirlten Dotter und baeckt ihn 3/4 Stunden im Rohr.

Striezel. 3 Stunden

40 dkg erwaerntes Mehl, Salz, ungefaehr 3/16 l Milch, 8 dkg Zucker, 10 dkg geschmolzene Butter, 2 Dotter, 1 Ei, eine Gaerprobe aus 2 dkg Hefe werden zu einem Teig vermischt, den man gut abschlaegt und auf dem Brett noch zu einem festen Teig knetet, wobei man auch 10 dkg Rosinen einmengt.- Aus dem Teig formt man 4 dicke, 3 halb so starke und 2 sehr duenne Rollen von gleicher Laenge. Aus den gleich starken Rollen wird je ein "Zopf" geflochten. Der duennste Zopf wird mittels Eiweiss auf den staerkeren und dieser in gleicher Weise auf die Mitte des staerksten geklebt. - Der auf diese Weise hergestellte Striezel wird auf ein befettetes und bemehltes Blech gelegt und nach abermaligem, 1½stuendigem Aufgehen an einem maessig-warmen Ort mit Ei bestrichen und 1 Stunde im Rohr gebacken.

Dieser Striezel kann auch in der Weise hergestellt werden, dass Butter mit Zucker, Dotter und Ei geruehrt, dann erst mit den uebrigen Zutaten vermengt und hernach der Teig abgeschlagen wird. Weitere Behandlung wie oben. Bei Herstellung des Striezels auf diese Art ist etwas mehr Milch noetig. - Man kann den Striezel vor dem Backen mit geschaelten, stiftlig geschnittenen Mandeln oder groben Zucker bestreuen.

Will man den Striezel verbessern, gibt man mehr Dotter hinein.

Guglhupf. 2½ Stunden

16 dkg flaumig geruehrte Butter werden mit 10 dkg Zucker, 6 Dottern, 38 dkg Mehl, Salz, ca. ¼ l Milch und einer Gaerprobe aus 3 dkg Hefe zu einem weichen Teig vermengt, den man gut abschlaegt, bis er sich vom Ruehrloeffel loest. Hierauf wird er mit den steifen Schnee von 2 Eierklaren und 10 dkg Rosinen vermischt, in eine sehr gut gebutterte, bemehlte und mit 3 dkg geschaelten Mandeln ausgelegte Guglhupfform gefuellt und zum Aufgehen an einen maessig warmen Ort gestellt. Darnach wird der Guglhupf bei maessiger Hitze 1 Stunde im Rohr gebacken, auf ein Sieb gestuerzt und mit Zucker bestreut.

Streuselkuchen. 3 Stunden

28 dkg Mehl werden mit Salz, 1/8 l Milch, 4 Dottern, 5 dkg geschmolzener Butter, 2 dkg Zucker und einer Gaerprobe aus 2 dkg Hefe zu einem Teig vermengt, den man gut abschlaegt, an einem warmen Ort aufgehen laesst, dann 1 cm dick auf ein befettetes Blech drueckt und nochmals aufgehen laesst.

Ein Gemenge aus 15 dkg Mehl, 6 dkg geschaelten, geriebenen Mandeln, feingehackten Zitronenschalen, Zimt und 8 dkg Zucker wird mit 12 dkg geschmolzener Butter betropft, gut vermischt, damit kleine Kluempchen entstehen und auf den auf dem Blech liegenden Teig gestreut, den man 3/4 Stunden lang baeckt.

Der Streuselkuchen kann auch gefuellt werden. Man drueckt die Haelfte des Teiges auf das gebutterte Blech, bestreicht diese mit beliebiger Fuelle (Topfen-, Mohn- oder Nussfuelle), bedeckt diese mit der zweiten Teighaelfte usw. wie vorstehend.

Wespennester. 3 Stunden

6 dkg Butter werden flaumig verruehrt, mit 1 Dotter, 1 Ei, 5 dkg Staubzucker, etwas Salz, den feingehackten Schalen einer ½ Zitrone, 3/16 l lauwarmer Milch, 30 dkg erwaermten Mehl und einer Gaerprobe aus 1½ dkg Hefe vermengt. - Man schlaegt diesen Teig mit den Kochloeffel so lange ab, bis er sich von diesem loest und laesst ihn an einem maessig warmen Orte aufgehen. Dann walkt man ihn auf einem bemehlten Nudelbrett aus, schneidet ihn in 2 ungefaehr 25 bis 30 cm breite Streifen, bestreut sie mit 7 dkg geschaelten, stiftelig geschnittenen Mandeln, 7 dkg feingehacktem Zitronat, 5 dkg Rosinen und Zimt (allenfalls auch mit in Stueckchen geschnittener Schokolade) und rollt sie so ein, dass man lange duenne Strudel erhaelt. Diese schneidet man in 5 bis 6 cm lange Stuecke, die man in 8 dkg zerlassene Butter taucht und in eine befettete Rein so einlegt, dass sie mit der Schnittflaeche den Boden beruehren. - Hierauf laesst man die Wespennester ½ Stunde lang an einem maessig warmen Orte gehen und baeckt sie im Rohr.

Man kann Wespennester auch warm auftragen und gibt in diesem Falle Kanarienmilch dazu.

Salzstangerl (Hefeteig). 2 Stunden

½ kg Mehl wird mit aufgegangener Hefe (1½ dkg), Wasser und Salz zu einem festen Teig vermischt, den man sehr gut abknetet und kurze Zeit aufgehen laesst. Man teilt den Teig in kleine Stuecke, die man zu ovalen Fleckchen auswalkt. Diese werden zu Stangerln eingerollt, nach dem Aufgehen mit Ei bestrichen, mit Salz und Kuemmel bestreut und bei guter Hitze gebacken.

Westfaeler Kipferl. 2½ Stunden

24 dkg Mehl werden mit 18 dkg Butter abgebroeselt, mit 3 dkg Zucker, 3 Dottern und mit in 1/16 l kalter Milch abgeruehrter 3 dkg Hefe und Salz zu einem Teig geknetet, der Teig 3 mm dick ausgewalkt, zu viereckigen Stuecken geschnitten, die man mit etwas Marillenmarmelade (20 dkg) belegt, einrollt, zu Kipferln formt und warm aufgehen laesst. Die Kipferl werden mit Dotter bestrichen und auf einem unbefetteten Blech bei staerkerer Hitze im Rohr gebacken.
Nuss-, Mohn- oder Marmelade-Germkipferl koennen ebenfalls aus diesem Teig hergestellt werden.

Pressburger Nussbeugel, 3 Stunden

12 dkg Butter werden mit 25 dkg Mehl abgebroeselt, mit 2 dkg Zucker, mit in 1/16 l kalter Milch verruehrter Hefe (1½ dkg), Salz und einem Dotter zu einem Teig verarbeitet, den man gut abknetet und auf dem Brett rasten laesst. Nach Verlauf von 3/4 Stunden walkt man den Teig aus, schneidet 10 cm lange und 7 cm breite Rechtecke, die man mit Nussfuelle belegt, einrollt und zu Kipferln (Beugeln) formt. - Man legt die Beugeln auf ein unbefettetes Blech, bestreicht sie mit Ei, laesst sie an einem lauwarmen Ort aufgehen und trocknen, zieht sie in der Mitte ein wenig auseinander, damit die mit Ei bestrichene Oberflaeche kleine Risse bekommt, die ihnen nach dem Backen die bekannte Form und Zeichnung geben und baeckt sie.
Nussfuelle: 14 dkg Zucker werden mit 1/8 l Wasser ein wenig gekocht, mit 30 dkg geriebenen Nusskernen, Zitronenschalen und 3 dkg Butter gut verruehrt und auf nassem Blech zu Roellchen geformt.
Pressburger Mohnbeugel werden ebenso bereitet.
Mohnfuelle: 25 dkg geriebener Mohn wird in ¼ l heisser Milch weichgekocht, mit feingehackten Zitronenschalen, Zimt, 2 dkg Rosinen, 10 dkg Zucker und 6 dkg Butter verruehrt.

Buchteln. 3 Stunden

Aus 40 dkg Mehl, 3/16 l Milch, Salz, 1 Dotter, 1 Ei, 6 dkg Zucker, 5 dkg zerlassener Butter, Zitronenschalen und einer Gaerprobe aus 2 dkg Hefe wird ein weicherer Teig bereitet, den man abschlaegt, bis er sich von Kochlooffel loest. - Nach 1½ stuendigem Aufgehen walkt man den Teig auf einem bemehlten Brett nicht zu duenn aus und schneidet ihn zu ungefaehr 8 cm langen und 6 cm breiten

Rechtecken. Jedes der Rechtecke wird an der schmaeleren Seite mit Marmelade oder Powidl (20 dkg) belegt, eingerollt und in zerlassene Butter getaucht. - Die Buchteln werden nebeneinander in eine befettete Rein gelegt und nach einstuendigem Aufgehen in mittelheissen Rohr gebacken, bis sie sich vom Rand der Rein oder Pfanne und auch voneinander loesen. Die Buchteln werden dann noch warm gestuerzt, aber erst nach Ueberkuehlung voneinander geloest und angezuckert.
Billigere Masse: 30 dkg Mehl, 2 dkg Hefe, 1/8 l Milch, 5 dkg Zukker, 1 Ei, 5 dkg Margarine, 10 dkg Powidl.

Aepfelgolatschen aus Germbutterteig. 3 Stunden

Butterteig: 30 dkg Butter werden in 10 dkg Mehl blaettrig geschnitten, mit dem Rollholz verarbeitet und hierauf kaltgestellt.
Germteig: Es wird ein Dampfel aus 4 dkg Hefe, 2 dkg Mehl, 1/8 l Milch und 2 Wuerfel Zucker hergestellt, in das man nach dem Gehen 30 dkg Mehl, 2 Dotter, 1/16 l Milch, Salz, 4 dkg Zucker und Zitronenschalen ruehrt. Hierauf schlaegt man den Teig gut ab, walkt ihn fingerdick aus, legt den Butterteig in die Mitte und schlaegt die vier Seiten darueber. Dann walkt man den Teig abermals aus, schlaegt ihn wieder zusammen und wiederholt dies dreimal, worauf man ihn 3/4 Stunden auf dem Brett zugedeckt rasten laesst. Nun walkt man ihn gut messerruueckendick aus, radelt daraus viereckige Flecken von ungefaehr 10 cm Kantenlaenge, gibt in die Mitte derselben Apfelfuelle, schlaegt die Ecken uebereinander, drueckt die Kanten zusammen, legt die Golatschen auf ein unbefettetes Blech und laesst sie aufgehen. Dann bestreicht man sie mit Eierklar, bestreut sie mit 3 dkg geschaelten, grobgehackten Mandeln und baeckt sie bei staerkerer Hitze im Rohr.
Fuelle: 1 kg geschaelte Aepfel werden blaettrig geschnitten, mit wenig Wasser, 5 dkg Zucker, Saft und Schale einer ¼ Zitrone geduenstet und passiert.

Topfengolatschen (aus Germteig). 3 Stunden

Zu 30 dkg erwaermten Mehl gibt man aufgegangene Hefe (2 dkg), 5 dkg Zucker, 1/8 l Milch, 1 Ei, Salz und 5 dkg zerlassene Butter, verruehrt dies zu einem festeren Teig und schlaegt ihn gut ab, worauf man ihn aufgehen laesst. - Den Teig drueckt man auf dem bemehlten Blech auseinander, schneidet viereckige Stuecke, gibt Topfenfuelle darauf, schlaegt die Ecken uebereinander, drueckt die Kanten zusammen, legt die Golatschen mit der oberen Seite nach unten auf das befettete Blech und laesst sie nochmals aufgehen. Dann bestreicht man sie mit Eierklar (streut allenfalls 3 dkg geschaelte, gehackte Mandeln darauf) und baeckt sie im maessigheissen Rohr.
Topfenfuelle: Zu einem Abtrieb von 5 dkg Butter gibt man 1-2 Dotter, 10 dkg Zucker, Schnee von 1-2 Eierklaren, 25 dkg passierten Topfen, 2 dkg Rosinen und Zitronenschalen.
Man kann auch aus dem Teig Scheiben ausstechen, die man auf ein befettetes Blech legt, mit dem Finger in der Mitte gegen den Rand zu auszieht, mit Fuelle belegt und gehen laesst. Die folgende Behandlung wie oben.

Grammelpogatscherl (gesalzene). 1½ Stunden

25 dkg feingehackte Schweinfettgrammeln, 30 dkg Mehl, 1/16 l Rahm, 1/16 l Weisswein, 2 Dotter, Salz und in 1/8 l lauwarmer Milch aufgeloeste Hefe (2 dkg) werden auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet, den man dreimal nacheinander auswalkt und wieder zusammenschlaegt und ½ Stunde auf Eis rasten laesst; dann walkt man ihn 1 cm dick aus, sticht kleine, runde Formen aus, legt sie auf ein unbefettetes Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit 1 dkg Kuemmel und Salz und baeckt sie im Rohr.

Topfenkuchen (aus Hefeteig). 1½ Stunden

8 dkg geschmolzene Butter wird mit 5 dkg Zucker, 2 Dottern und 1 Ei versprudelt und hierauf mit 28 dkg Mehl, Salz, 1/8 l Milch und einer Gaerprobe aus 1½ dkg Hefe verruehrt. Der weiche Teig wird gut

abgeschlagen und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. -Zwei Drittel des Teiges werden auf ein befettetes Blech gegeben, mit der bemehlten Hand duenn auseinandergedrueckt, mit Topfenfuelle bestrichen und darueber gitterartig mit duennen Teigroellchen belegt, die man aus dem uebrigen Teig durch Einkneten von Mehl geformt hat. Der Kuchen wird nach abermaligem, einstuendigem Aufgehen mit Eierklar oder Ei bestrichen und in mittelheissem Rohr gebacken.
Topfenfuelle: 3 dkg flaumig geruehrte Butter wird mit 5 dkg Zucker, 2 Dottern, 1 Ei, ¼ kg passiertem Topfen, 3 Essloeffel sauren Rahm, feingehackten Zitronenschalen und 4 dkg Rosinen vermengt.

Kirschenkuchen (aus Hefeteig). 2½ Stunden

Ein wie zum Topfenkuchen hergestellter Teig wird auf einem befetteten Blech mit der bemehlten Hand duenn auseinandergedrueckt und dicht mit 1 kg Kirschen belegt, dann laesst man den Teig gehen, baeckt ihn und bestreut den fertigen Kuchen mit Zucker.
Belegt man denselben Teig mit halbierten, entkernten Pflaumen, Marillen oder Pfirsichen, so erhaelt man: Pflaumen-, Marillen- oder Pfirsichkuchen (aus Hefeteig).

Mohnstrudel. 2 3/4 Stunden

40 dkg erwaermtes Mehl wird mit Salz, einer Mischung aus lauwarmer Milch (1/8 l), 6 dkg Zucker, 2 Eier, Zitronenschalen, 10 dkg geschmolzener Butter und einer Gaerprobe aus Hefe (2½ dkg Hefe, 1/16 l Milch, 3 dkg Mehl, 1 dkg Zucker) zu einem festeren Teig vermengt. Dieser wird so lange abgeschlagen, bis er sich vom Kochloeffel loest. Nach einstuendigem Rasten an einem maessig warmen Ort walkt man ihn stark messerrueckendick aus, bestreicht ihn mit Mohnfuelle (Zubereitung siehe Seite 113), rollt ihn ein, legt ihn auf ein befettetes Blech und laesst ihn nochmals ½ Stunde lang gehen. Dann bestreicht man ihn mit zerquirlten Ei und baeckt ihn im Rohr bei maessiger Hitze. Ausgekuehlt schneidet man ihn in 2 cm breite Schnitten.
Nusstrudel wird auch aus dem fuer vorstehenden Mohnstrudel angegebenen Teig hergestellt. Nussfuelle: 35 dkg geriebene Nuesse werden mit 18 dkg Zucker, Zitronenschalen, 1 Loeffel Rum und 1/8 l heisser Milch verruehrt.

Faschingskrapfen. 3 Stunden

25 dkg feinstes, durchgesiebtes, erwaermtes Mehl, Salz, 1/16 l Milch oder Obers, 4 dkg zerlassene Butter, 5 dkg Vanillezucker, 2 Dotter (allenfalls auch 1 Essloeffel Rum und 2 Essloeffel Orangensaft) und eine Gaerprobe aus 3 dkg Hefe, 1/16 l Milch, 3 dkg Mehl und 1 dkg Zucker werden zu einem nicht zu festen Teig verarbeitet, den man so lange abschlaegt, bis er sich vom Ruehrtloeffel ploest. Hierauf wird der Teig mit einem Tuche bedeckt und fuer die Dauer einer Stunde zum Aufgehen an einen vor Zug geschuetzten warmen Ort rasten gelassen. - Der aufgegangene Teig wird auf einem bemehlten Brett ungefaehr ½ cm dick mit den Nudelwalker ausgebreitet (nicht gewalkt), so dass man mit einen Ausstecher von etwa 6 cm Durchmesser ungefaehr 40 kreisrunde Teigscheibchen (fuer 20 Krapfen) ausstechen kann. Je eines der Teigscheibchen wird in der Mitte mit etwas Marillenmarmelade belegt und mit einen zweiten Teigscheibchen so ueberdeckt, dass die unbemehlte obere Seite desselben auf die Marmelade zu liegen kommt, worauf man die Raender mit der Hand leicht niederdrueckt. Aus diesen beiden uebereinanderliegenden Teigscheibchen sticht man mit einen etwas kleineren Krapfenausstecher die einzelnen Krapfen aus, legt sie verkehrt (d.h. das bisher oben Gewesene nach unten) auf ein bemehltes, erwaermtes Tuch (Servietten), ueberdeckt sie mit einen erwaermten Tuch und laesst sie nochmals an den vor Zugluft geschuetzten Orte aufgehen.
Hierauf werden die Krapfen derart in ½ kg heisses Fett eingelegt, dass die waehrend des letzten Aufgehens nach oben gekehrt gewesene Seite zuerst in das Fett kommt. Sie werden anfangs in zugedeckten Gefaess gebacken und, wenn sie auf einer Seite braun (dunkelgoldgelb) sind, umgekehrt, um auf der zweiten Seite im offenen

Gefaess braungebacken zu werden. Sie muessen derart in Fett schwimmend gebacken werden, dass sie um die Mitte einen schoenen hellen Rand erhalten. Man laesst hierauf die gebackenen Krapfen auf einen Sieb oder auf Tropfpapier gut abtropfen. Kurz vor den Servieren werden sie mit Vanillezucker bestreut. Krapfen werden warm oder kalt serviert. -Butter und Obers kann man durch 3/16 l Schlagobers ersetzen, wodurch die Krapfen locker werden. Man kann auch sehr feingehackte Orangen- und Zitronenschalen in den Teig mengen.

Mehlspeisen aus Backpulverteig.

Backpulvergugelhupf. — 1 3/4 Stunden

15 dkg flaumig geruehrte Butter, 15 dkg Zucker, 1 Ei, 4 Dotter und Zitronenschalen werden gut abgetrieben und mit 1/8 l Milch, 16 dkg Weizenmehl und 4 dkg Rosinen vermengt. Hierauf wird der Schnee von 4 Eierklaren gleichzeitig mit weiteren 16 dkg Mehl, das man mit einem Paeckchen Backpulver vermischt hat, dazugeruehrt. Der Teig wird in eine befettete und bemehlte Gugelhupfform gefuellt und bei maessiger Hitze 1 Stunde gebacken. - Der aus der Form gestuerzte Gugelhupf wird mit Zucker bestreut.

Sandtorte. — 1½ Stunden

14 dkg flaumig geruehrte Butter werden mit 4 Dottern, 14 dkg Zucker und 1 Kaffeeloeffel Rum verruehrt, worauf man das Gemenge noch ½ Stunde abtreibt. Dann mengt man den Schnee von 4 Eierklaren gleichzeitig mit 14 dkg Reismehl ein, das man schon vorher mit ½ Paeckchen Backpulver vermischt hat. - Das Gemenge wird in eine befettete und bemehlte Tortenform gefuellt und 3/4 Stunden lang in einem maessig heissen Rohr gebacken.

Cakes (Keks). — 2½ Stunden

12 dkg Butter werden mit 37 dkg Mehl abgebroeselt, mit 12 dkg Vanillezucker, 2 Eiern und ¼ Paeckchen Backpulver rasch zu einem Teig verarbeitet, den man eine Zeitlang kalt rasten laesst. Hierauf wird er messerrueckendick ausgewalkt, Formen ausgestochen, die man mit einer Nadel sticht und auf unbestrichenen Blech hellgelb baeckt.

Lebkuchen. — 1½ Stunden

28 dkg Roggenmehl, 18 dkg Zucker, 2 Eier, 8 dkg fluessiger Honig, 1 Kaffeeloeffel doppeltkohlensaures Natron, Zimt, feingestossene Nelken und geriebener Ingwer nach Geschmack werden auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet, den man 3 mm dick auswalkt, beliebige Formen aussticht, mit Ei bestreicht und auf einem bestrichenen und bestaeubten Blech in heissem Rohr baeckt.

Nuernberger Lebkuchen. — 1½ bezw. 14 Stunden

8 Dotter und 56 dkg Zucker werden 3/4 Stunden geruehrt, dann mit 56 dkg geriebenen Mandeln, 5 dkg feingeschnittenen Zitronat und 5 dkg Arancini sowie gestossenen Gewuerzen (8 g Zimt, 1 g Kardamomen, 1 g Gewuerznelken) und den festen Schnee von 8 Eierklaren vermengt. Die Masse wird kleinfingerdick auf viereckige oder runde Backoblaten aufgestrichen, so dass ein ungefaehr 1 cm breiter Rand bleibt, dann auf einen Blech bei maessiger Hitze gebacken.

An naechsten Tag werden die Lebkuchen mit 20 dkg duennem Fondant bestrichen, mit 5 dkg halbierten weissen Mandeln belegt und trocknen gelassen.

Mehlspeisen aus Blaetterteig (Butterteig).

Blaetterteig (Butterteig). — 2½ Stunden

Butterteig:	28 dkg Butter		12 dkg Mehl	
Strudelteig:	16 dkg Mehl	1 Ei	Saft von ½ Zitrone	Salz
	1/16 l Weisswein		2 Essloeffel Wasser	

Butterteig: Butter wird in das Mehl blaettrig geschnitten, mit dem Nudelwalker zu einem Teig verarbeitet, den man zu einen Laibchen formt und fuer die Dauer einer halben Stunde an einen sehr kalten Ort stellt.

Strudelteig: Mehl wird mit Ei, Zitronensaft, Salz, Wasser und Wein zu einem weichen Teig vermischt, den man wie einen Strudelteig abschlaegt.

Hierauf wird der Strudelteig auf einem gut bemehlten Brette zu einem Viereck ausgewalkt. Der Butterteig wird auf den Strudelteig gelegt, letzterer daruebergeschlagen und zwar so, dass man die eine Strudelteighaelfte nach oben, die andere nach unten schlaegt und beide zusammen weiterhin nur als einen Teig (Blaetterteig) behandelt, den man in der Groesse eines 40 cm langen und 25 cm breiten Vierreckes auswalkt. Zunaechst werden die beiden Breitseiten des Teiges nach oben so weit umgeschlagen, dass sie sich in der Mitte beruehren. Hierauf wird das auf dem Teig liegende Mehl abgefegt und in gleicher Richtung wie frueher die eine Haelfte des Teiges ueber die andere gelegt, wie man ein Buch zusammenklappt.

Dann wird der Teig parallel zur schmaeleren Kante mit dem Nudelwalker breitgeklopft, nach beiden Richtungen hin ausgewalkt, abgefegt und in der Laengenseite und Breitseite zusammengelegt.

Das Breitklopfen, Auswalken, Fegen und Zusammenlegen wird nach jeweiligen ½stuendigen Rasten an einem sehr kuehlen Orte noch zweimal wiederholt und hierauf der Teig zu beliebiger Verwendung ausgewalkt. - Blaetterteig darf nie an einem warmen Ort bereitet werden. Ganz besonders zu vermeiden sind von der Sonne beschienene Stellen sowie die Naehe des Ofens. Blaetterteig wird auf unbefetteten, kalten, mit Wasser befeuchteten Blech gebacken. Zum Backen des Blaetterteiges ist immer eine verhaeltnismaessig grosse Hitze erforderlich. - Der Strudelteig kann statt auf dem Brett auch im Weitling abgeschlagen werden. Man kann von dem Gesamtquantum der Butter einen kleinen Teil in den Strudelteig knoten, wodurch derselbe geschmeidiger wird.

Es ist vorteilhaft, den Blaetterteig am Tage vor dessen Gebrauch zu machen. Derselbe wird in ein feuchtes Tuch gewickelt und ueber Nacht an einem kalten Ort ruhen gelassen. Am naechsten Tage muss er vor der Verwendung noch einmal ausgerollt und zusammengeschlagen werden.

Apfelstrudel (aus Blaetterteig. 3 Stunden

Der Apfelstrudel wird aus einem 2 bis 3 mm dick ausgewalkten Blaetterteig hergestellt wie ein Apfelstrudel aus muerbem Teig. (Siehe Seite 79)

Fuelle: ½ kg Aepfel werden mit dem Apfelbohrer entkernt, geschaelt, geviertelt, in wenig Wasser mit 10 dkg Zucker und 2 Esslloeffel Zitronensaft weichgedunstet, passiert und mit 6 dkg Rosinen vermengt.

Die Aepfel koennen auch roh verwendet werden, sie werden sehr feinblaettrig geschnitten, auf den Teig gelegt, mit Zucker und Rosinen bestreut. Das Bestreichen des Bleches entfaellt.

Aepfel im Schlafrock. 3 3/4 Stunden

2 mm dick ausgewalkter Blaetterteig wird in 10 cm grosse Quadrate geschnitten. 1 kg kleine Aepfel werden mit dem Apfelbohrer entkernt, geschaelt und in eine Mischung von Wasser, 8 dkg Zucker und Zitronensaft weichgedunstet. In die durch Entfernung des Kernhauses entstandene Hoehlung wird Marmelade (12 dkg) eingefuellt. Auf die Mitte jedes Quadrates wird ein Apfel gelegt, die Ecken der Quadrate werden ueber den Apfel zusammengefasst und mit einer gestiftelten, geschwellten Mandel festgesteckt. Das Ganze wird auf ein unbefettetes nasses Blech gelegt, mit zerquirlten Ei bestrichen und im Rohr gebacken.

Schaumrollen. 3 3/4 Stunden

Ein duenn ausgewalkter Blaetterteig wird in ungefaehr 40 cm lange und 2½ cm breite Streifen, die man auf einer Seite fingerbreit mit Eierklar bestreicht, geradelt. Diese werden auf nassen Schaum-

rollformen aufgerollt. Die Schaumrollen werden auf der nach oben zugekehrten Seite mit einem zerquirlten Ei bestrichen, im Rohr gebacken, bis sich die Formen leicht herausziehen lassen und nach Entfernung derselben in ein kuehleres Rohr zum Durchziehen gestellt. Hat man keine Blechformen, so formt man Rollen aus steifem Papier, die selbstverstaendlich nicht befeuchtet werden. Nach dem Erkalten werden sie mit gezuckertem Schlagobers (¼-3/8 l Schlagobers, 3 dkg Zucker) gefuellt. Das Schlagobers wird am besten mit einem Spritzsack und einem glatten Spritzroehrchen in die Rollen gefuellt.

Statt Schlagobers kann auch gezuckerter Eierschaum verwendet werden.

Cremeschnitten. 3½ Stunden

Blaetterteig wird gut messerrueckendick ausgewalkt und in 10 cm breite Streifen geschnitten, die man mit Eierklar bestreicht und auf einem nichtbefetteten, nassen Blech baeckt. - Nach dem Auskuehlen wird ein Streifen mit Vanillecreme 1 cm hoch bestrichen und mit einem zweiten Streifen, der in 4 cm breite Schnitten geteilt wurde, belegt, denselben entsprechend durchgeschnitten und angezuckert serviert.

Die Cremeschnitten koennen an der Oberflaeche mit verduennter Marmelade bestrichen und mit duenner Fondantglasur ueberzogen werden.

Verschiedene Mehl- und Suesspeisen, Salzbaeckereien u.a.

Pischinger - Torte. 1 Stunde

Ungefaehr sechs Stueck Oblaten werden mit nachstehend beschriebener Creme bestrichen und uebereinandergelegt; die derart entstandene Torte wird mit Schokoladenglasur ueberzogen.

Creme: Zu 15 dkg flaumig geruehrter Butter mengt man 15 dkg Vanillezucker, 10 dkg erweichte Schokolade, 2 Eier, 10 dkg gebrannte und geriebene Haselnuesse.

Ingwerbaeckerei. 1 Tag und 1½ Stunden

14 dkg Zucker und 1 Ei werden 1 Stunde geruehrt, mit ½ - 1 dkg geriebenem Ingwer, feingehackter Schale ½ Zitrone, 12 dkg Mehl und einer kleinen Messerspitze Hirschhornsalz vermengt und am Brett gut verarbeitet. Man walkt den Teig 3 mm dick aus, sticht ihn mit fuer die Ingwerwurzeln charakteristischen Formen aus, legt sie auf ein befettetes Blech, laesst sie ueber Nacht kuehl stehen und baeckt sie am naechsten Tage in maessig heissem Rohr.

Pumpernickel. 1 Stunde

5 Eier werden mit der Schneerute schaumig geschlagen, dann gibt man 28 dkg gesiebten Zucker, 7 dkg wuerfelig geschnittenes Zitronat, 7 dkg wuerfelig geschnittene Arancini, 21 dkg ganze geschaelte Mandeln, gehackte Zitronenschalen, ½ dkg Zimt, 30 Stueck gestossene Gewuerznelken und zuletzt 21 dkg Mehl dazu. Die Masse wird auf 6 Oblaten fingerdick gestrichen, im Rohr gebacken und noch heiss in viereckige Stuecke geteilt.

Grammelpogatscherl (suesse). 24 Stunden

¼ kg Grammeln (Grieben) werden auf dem Nudelbrett feingeschnitten, mit ¼ kg Mehl, 9 dkg Zucker, Salz, einer Messerspitze Zimt, einer gestossenen Gewuerznelke, Zitronenschalen, und 1 Ei rasch zu einem Teig verarbeitet, den man ueber Nacht an einem kuehlen Ort rasten laesst. Am naechsten Tag wird der Teig messerrueckendick ausgewalkt, mit einem Krapfenausstecher ausgestochen und auf den so gewonnenen Krapferln mit dem Messerruecken kreuz und quer Striche gezogen. Die Krapferl werden auf unbestrichenem Blech hellgelb gebacken und vor dem Anrichten mit Zucker und Zimt bestreut.

Salzmandeln.

Mandeln werden einige Minuten in heissem Wasser geschwellt, durch Druecken zwischen Zeigefinger und Daumen entschaelt, in Oel lichtgoldgelb angeroestet, mit einem Siebloeffel herausgehoben, auf Tropfpapier ausgebreitet und hierauf in einer Porzellanschuessel stark in Salz gehuellt. - Man serviert sie zu Tee und bei Weingelagen.

Cremes und Gefrorenes.

Vanillecreme mit Gelatine (als Fuelle fuer Mehlspeisen). 1 Stunde

Ein Gemenge aus ½ l Milch oder Obers, 5 Dottern, 1 Ei, 7 dkg Zukker und 2 dkg Reismehl wird mit einem Stueck Vanille in einem Schneekessel ueber Dampf dickgeschlagen und nach Entfernung vom Dampf bis zum Kaltwerden geruehrt. Die Vanille wird sodann herausgenommen.
Diese erkaltete Creme wird mit 1/8 l steifgeschlagenem Schlagobers und ½ dkg Gelatine, die man in heissem Wasser aufgeloest hat, vermischt.

Mokkacreme (als Fuelle fuer Mehlspeisen). 1 Stunde

Eine Mischung von 1/8 l starkem schwarzen Kaffee, 6 Dottern, 15 dkg Zucker und 1 dkg Reismehl wird ueber Dampf dickgeschlagen und nach dem Erkalten loeffelweise mit 20 dkg flaumig geruehrter Butter vermengt.

Vanillecreme als Beigabe zu Mehlspeisen (Guss). ½ Stunde

Eine Mischung von ½ l kalter Milch, 10 dkg Zucker, 5 Dottern und 2 dkg Reismehl nebst einem Stueck Vanille wird in einem Schneekessel mit einer Schneeruete ueber Dampf so lange geruehrt, bis sie dickfluessig ist. Die Creme wird dann vom Dampf entfernt und noch 5 Minuten lang geruehrt. Die Vanille ist hierauf aus der Creme herauszunehmen.

Schokoladencreme als Beigabe zu Mehlspeisen (Guss). 3/4 Stunden

7 dkg im Rohr erweichte Schokolade werden mit 5 dkg gesponnenen Zucker glattverruehrt und, sobald sie ausgekuehlt ist, in 1/8 l festgeschlagenes Schlagobers vermengt.

Selbstaendige kalte Eiercremes.

Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer-, Marillen-, Haselnuss-, Mandel-Eiercreme. 2 bis 3 Stunden

5 Eier 5 Essloeffel Staubzucker 5 Kaffeeloeffel Mehl 5/8 l Milch
9 dkg Butter Beerenobst, Marmeladen oder Schalenobst

Dotter, Zucker, Mehl gut verruehren, nach und nach die rohe Milch dazugeben und im Dunst unter Sprudeln dick werden lassen. Dann vom Feuer wegstellen und ruehren, bis die Creme halb ueberkuehlt ist, dann den festen Schnee der Eierklare einruehren, Butter flaumig abruehren, alles vermengen und nach Belieben Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren oder auch Marmeladen, Haselnuesse oder Mandeln einruehren und kaltstellen.

* * *

Gefrorene Schokoladencreme. 3 Stunden

12 dkg im Rohr erweichte Schokolade werden mit 10 dkg Zucker, den man in 1/10 l Wasser spinnen laesst, gut verruehrt. Hierauf wird ½ l Schlagobers festgeschlagen, die erkaltete Schokolade und in heissem Wasser aufgeloeste 3 Blaetter Gelatine eingeruehrt. Dieses Gemenge

wird in eine mit kaltem Wasser ausgespuelte Eisform gefuellt, fuer die Dauer von wenigstens 2 Stunden in zerkleinertes, gesalzenes Eis gestellt und, nachdem man die Form einige Sekunden lang in warmes Wasser getaucht hat, gestuerzt.

Man kann die Creme vor dem Auftragen mit Obersschaum verzieren und gibt dazu Biskuit, Zwieback u.dgl.

Bei Herstellung von gefrorenen Cremes hat man darauf zu achten, dass die im heissen Wasser aufgeloeste Gelatine in lauwarmem Zustande durch einen Tooseiher unter bestaendigem Ruehren in die Cremes gemischt wird. Damit die Creme rascher steckt, kann man die verschlossene Form, deren Deckel man am Rande gut mit Kornfett verklebt, um das Eindringen des Salzwassers zu verhueten, in gesalzenes Eis eingraben. Bevor man die Form nach dem Stecken der Creme oeffnet, loest man das Fett vorsichtig ab, trocknet die Form ab und taucht sie fuer einige Sekunden in warmes Wasser, loest die Creme sodann mit einem duennen Messer von den Waenden ab, legt eine flache Schuessel auf die Form und dreht so die Form samt der Schuessel um, worauf man die Form vorsichtig abhebt.

Verschiedene Beigaben zu Mehlspeisen (Schaum, Glasuren etc.).

Kanarienmilch. ½ Stunde

2 Dotter werden erst fuer sich allein, dann mit ½ l heisser Milch abgeruehrt und mit einem Stueckchen Vanille und 5 dkg Zucker ueber Dampf schaumig gequirlt.

Hexenschaum (Apfelschnee). 1½ Stunden

In den festen Schnee von 2 Eierklaren mengt man 14 dkg gesiebten Zucker, 1 Kaffeeloeffel Rum, 3 Stueck passierte gebratene Aepfel und 2 Esslloeffel Marillenmarmelade und ruehrt das Gemenge so lange, bis es steif ist und sich dressieren laesst. Bis zum Auftragen wird der Schaum kaltgestellt.

Weinschaum (Chaudeau). 20 Minuten

Eine Mischung von 1/3 l Weisswein, 12 dkg Zucker, 4 Dottern und 1 Ei wird ueber Dampf schaumig dickgeschlagen und warm aufgetragen. Der Chaudeau muss bis zum Auftragen ueber nicht zu heissem Wasser warmgehalten werden, kann aber auch kalt zu Biskuits u.dgl. gereicht werden.

Fondantglasur (Schmelzglasur). 1 Stunde

½ kg Wuerfelzucker wird in ¼ l Wasser bis zum Kleinen Flug eingekocht, auf eine Marmorplatte oder in eine flache, auf Eis oder Wasser gebettete Kasserolle gegossen und so lange ruhen gelassen, bis er ausgekuehlt ist und an der Oberflaeche ein Haeutchen bildet. Hierauf wird er mit einem Spatel geruehrt, bis er gleichmaessig weich und weiss ist. Wenn er nicht geschmeidig wird und kleine Kluempchen hat, muss der Fondant auf dem Brett mit den Haenden wie ein Teig geknetet werden. (Den so zubereiteten Fondantzucker kann man tagelang in einem Porzellangefaesse, das man mit einem feuchten Tuche zudeckt, aufbewahren). Sobald man ihn zum Glasieren verwenden will, laesst man ihn in einer Kasserolle mit dem noetigen Geschmackszusatz, wie Zitronensaft, Kaffee usw., oder Wasser auf dem Herdrande fluessig werden, wobei er nur warm, ja nicht heiss werden darf, und verduennt ihn allenfalls noch mit warmem Wasser. - Aus Fondant hergestellte Glasuren sind schmackhafter, schoener und nicht griesslich wie andere.

Schokoladenglasur. ½ Stunde

20 dkg Wuerfelzucker wird mit Wasser bis zur Perle gekocht, wobei man den sich bildenden Schaum oefter mit einem Silberloeffel abnimmt. In maessig warmem Rohr oder ueber Dunst erweichte Schokolade (16 dkg) wird in einer engen Rein (Kasserolle) erst fuer sich allein glatt ab-

geruehrt, dann gibt man so lange heissen, gesponnenen Zucker dazu, bis die Glasur die entsprechende Dicke hat, d.h. bis sie von einem darin eingetauchten Kochloeffel nicht ganz abfliesst, sondern ihn duenn ueberzieht. - Man kann auch die Schokolade, bevor man Zucker hinzugiesst, mit 2 bis 3 dkg Butter verruehren.

Weisse Glasur. ½ Stunde

In 25 dkg gesiebten Staubzucker wird soviel warmer, bis zur Perle gesponnener Zucker (etwa 20 dkg Wuerfelzucker) eingemengt, dass sich die Glasur ruehren laesst. Hernach wird die Glasur eine halbe Stunde geruehrt, allenfalls noch mit gesponnenem Zucker vermengt, bis sie einen darin eingetauchten Kochloeffel dicklich ueberzieht. Man kann der Glasur durch Beigabe von Maraschino oder einem hellen Likoer ein beliebiges Aroma geben.

Will man Zucker und Zeit sparen, kann unter Verwendung von 35 dkg Staubzucker, etwas kochendem Wasser und allenfalls ½ Eierklar auf dieselbe Weise, wie vorstehend angegeben, jedoch ohne gesponnenen Zucker, eine Glasur hergestellt werden; dies gilt fuer alle folgenden Glasuren.

Rosa Glasur. In eine weisse Glasur werden einige Tropfen roter Brotenfarbe eingeruehrt. Man kann statt Broten auch Himbeersaft verwenden. Maraschino-, Rum- oder Orangengeschmack kann nach Belieben in die Glasur gegeben werden.

Kaffeeglasur. In 25 dkg gesiebten Staubzucker gibt man 2 Esslloeffel starken, schwarzen Kaffee und soviel bis zur Perle gesponnenen warmen Zucker (etwa 20 dkg Wuerfelzucker), dass die Glasur geruehrt werden kann. Sie wird nun ½ Stunde geruehrt, allenfalls noch mit gesponnenem Zucker vermengt, bis ein darin eingetauchter Kochloeffel von der Glasur dicklich ueberzogen wird.

Zitronenglasur. Eine weisse Glasur wird mit 2 Esslloeffel Zitronensaft verruehrt.

Orangenglasur. Eine weisse Glasur wird mit 2 Esslloeffel Orangensaft verruehrt.

Punschglasur. Eine weisse Glasur wird mit Hauspunsch verruehrt. Hauspunsch: 45 dkg Wuerfelzucker werden an der Schale einiger Orangen abgerieben, dann unter Zugabe der sehr duenn abgeschaelten Schale einer Orange mit ½ l Wasser bis zum Spinnen gekocht. In den gesponnenen Zucker mischt man den Saft von 4 Orangen, 2 Zitronen, ferner ½ l Tee und 1/8 l Rum und aromatisiert nach Geschmack mit Vanille oder einigen Tropfen Vanillelikoer. Der Punsch wird abgeseiht.

Rumglasur. Eine weisse Glasur wird mit 2 Esslloeffel Rum vermengt.

* * *

Arancini (Verzuckerte Orangenschalen). 1½ Stunden

Orangenschalen werden mit einem kleinen runden Ausstecher von ungefaehr 2 cm Durchmesser ausgestochen, durch 5 bis 6 Tage in Wasser gelegt, wobei das Wasser oefter gewechselt werden muss. Am 6. Tag werden die Schalen abgeseiht, gewogen, in die kalte Zuckerloesung gegeben und so lange gekocht, bis die ganze Fluessigkeit gaenzlich eingedickt ist.. Noch warm, waelzt man die Orangenscheibchen in Kristallzucker und legt sie nebeneinander auf eine Platte. Sie sind erst nach 2 bis 3 Tagen geniessbar.

Auf 1 kg geseihte Fruchtschalen rechnet man 60 bis 80 dkg Zucker und 3/4 l Wasser. Man liebt es auch, die Schalen nudelig (in Streifchen) zu schneiden, statt runde Scheibchen auszustechen.

Orangotti (Orangenschalen in Tunkmasse). 2 Stunden

Die 5 bis 6 Tage ausgewaesserten, in Streifen geschnittenen und in Zucker bis zur vollstaendigen Eindickung gekochten, auf Papier uebertrockneten Orangenschalen werden mit Schokoladenglasur oder Tunkmasse ueberzogen und auf einem Drahtsieb (Bachrost usw.) vollstaendig trocknen gelassen.

Karamelierte Fruechte.

Geschaelte Mandeln, Haselnuesse, Nuesse, aus Kastanienpueree geformte Kastanien, schoene Trauben, Datteln und andere Fruechte werden auf folgende Weise mit Karamel ueberzogen. Man spiesst jedes einzelne Stueck auf ein gebuttertes Holzstaebchen und taucht es in das heisse fluessige Karamel ein, legt es mit der weniger schoenen Seite nach unten auf ein gebuttertes Brett oder, was noch vorteilhafter ist, man steckt die Holzspeile in ein grobmaschiges Sieb und laesst die karamelierte Frucht auf diese Weise trocknen. Die abgerannenen Zuckerfaeden muessen nach dem Hartwerden vorsichtig entfernt werden.

Zuckerfarbe (Zuckercoulour). 10 Minuten

15 dkg Wuerfel- oder Staubzucker laesst man auf dem Feuer zunaechst zergehen, dann unter bestaendigem Ruehren dunkelbraun werden. Dann giesst man ½ l Wasser darauf, laesst die Fluessigkeit ein wenig einkochen und fuellt sie in eine Flasche.

Zuckercoulour kann man zum Faerben von Glasuren, Saucen u.dgl. verwenden.

Kaffee - Essenz. 1 Stunde

½ kg Rohzucker wird in einer Rein (Kasserolle) ueber Feuer dunkel gebraeunt, dann mit 1 l Wasser uebergossen und verkocht. Mit dieser Fluessigkeit wird sehr langsam 16 dkg gebrannter feingeriebener Kaffee aufgegossen. Man bekommt davon beilaeufig 3/4 l Kaffee-Essenz, die sich ungefaehr einen Monat frisch erhaelt.

* * * * *

Das Kochen (Spinnen) des Zuckers.

Zum Kochen des Zuckers verwendet man Stueck- oder Wuerfelzucker, den man in ein Gefaess gibt, mit der entsprechenden Menge Wasser befeuchtet und bei maessiger Hitze vollkommen aufloesen laesst. Dann bringt man die Zuckerloesung aufs Feuer, ruehrt sie auf und laesst sie kochen, wobei man den sich an der Oberflaeche bildenden Schaum mit einem Silberloeffel vorsichtig abschoepft (laeutert, daher die Bezeichnung "Laeuterzucker"). Laeuterzucker wird haeufig noch dadurch gereinigt, dass man ihn durch ein in heisses Wasser getauchtes Passierleinen seiht. Hierauf wird der Zucker bis zur gewuenschten Staerke weitergekocht.

Hierbei unterscheidet man folgende Grade:

"Die kleine Perle" ist erreicht, wenn man einen Silberloeffel in den Zucker taucht und wenn beim Herausnehmen desselben der Tropfen einen kurzen Faden zieht, an dessen Ende eine kleine Perle haengt, die abfaellt, waehrend sich der Faden an den Loeffel zuruckzieht.

"Die grosse Perle", "Der starke Faden" oder "Spinnen" ist erreicht, wenn man nach einigen Minuten weiteren Kochens den Loeffel wieder eintaucht, den daran haftenden Zucker mit Daumen und Zeigefinger beruehrt und wenn der Zucker bei Entfernen der beiden Finger voneinander einen laengeren Faden zieht, ohne dass dieser zerreisst.

Laesst man den Zucker weiterkochen, taucht einen Sieblloeffel oder eine Drahtschlinge ein, hebt sie heraus und blaest auf den in der Schlinge haftenden Zucker und fliegt derselbe in Form kleiner Blaeschen weg so hat er "den kleinen Flug" oder "die kleine Blase" erreicht.

Nach einigen Minuten Weiterkochens wird der in der eingetauchten Drahtschlinge haftende Zucker, sobald man darauf blaest, in Form einer Kette von Blasen wegfliegen. Dies ist "der grosse Flug" oder "die grosse Blase".

Wird der Zucker noch einige Minuten weitergekocht und ein mit Wasser befeuchteter Kochloeffel zuerst in den Zucker und hernach in kaltes Wasser eingetaucht, so wird der daran haftende Zucker sofort hart werden und beim Ablecken wie Glas zerbrechen. Beim Zerbeissen wird er nicht an den Zaehnen haften bleiben. Dies nennt man den "Bruch".

Laesst man den Zucker noch einige Zeit kochen, so erhaelt man eine hellbraune Fluessigkeit, "Karamel". Karamel kann man auch herstellen, indem man gesiebten Staubzucker oder sehr feinen Kristallzucker am besten in einem unglasierten Geschirr auf starken Feuer unter sehr fleissigem Ruehren so lange erhitzt, bis er vollkommen fluessig und goldgelb geworden ist.

AR 6425 H. L. Levenback Collection 1/12

Recipe Card (Handwritten)

ausprobierte
Kochrecepte

Federleichte Eierkuchen (Pfannkuchen) Mrs Winterfeldt

Zutat:

3 Eier zu Schaum schlagen.
Separat die Eigelbe schlagen bis sie hellgelb dann
rühren man 1/4 T. Salz 1/4 Tasse Mehl & 3/4 Tasse
Sahne abwechselnd, zum Schluss das
Eiweiß dazu.

Die Pfanne offenes Feuer heiß werden lassen
Butter oder Schmalz hineingeben auf beiden Seiten gut
braun backen. Sofort heiß mit Zucker oder Zucker und
Zitronensaft servieren, nachdem du einen Loch in

Griesspudding Mrs Winters

Menge 1 Eßl. ~~Mehl~~ Gries auf 1 Tasse Milch

12 Min kochen, zuckern.

Vom Feuer nehmen & 1 Dotter aus-

rühren & 1 Schnee dazu

Man kann 1 Lage Pudding, 1 Lage

Erdbeeren, 1 Lage Pudding u. s. f.

in der Quere, wie das Bisaetten, auf diese
streichelt man die 2. Hälfte des Brötchens zum
wirkungsvollen mit Gewürzen in der
ersten Richtung gerieben.

Die Torte wird bis zum nächsten Tag
an kühlem Ort stehen, bereitet.

Einige Stunden vor dem Servieren
mit Mandelmarmelade bestreichen & mit
1/4 lb folgendem Teig, gewürzem Ober-
überziehen & obenauf mit geriebenen
Choco bestreuen

SINNAY VERLAG NR. 237 M

(Mannes Rezept) o.G. o.G.

Bikokken Torte mit Choccreme

1 Tag vorher schon machen – nicht backen

Choccreame: 14 dkg Butter flaumig rühren dann 12 Dotter, 1 ganzes Ei, 14 dkg Vanillezucker, 10 dkg zerriebene Choc wie 1/8 Liter Milch abgekochter Milch, welche vorher eine Einweichung bekommt, gut abreiben.

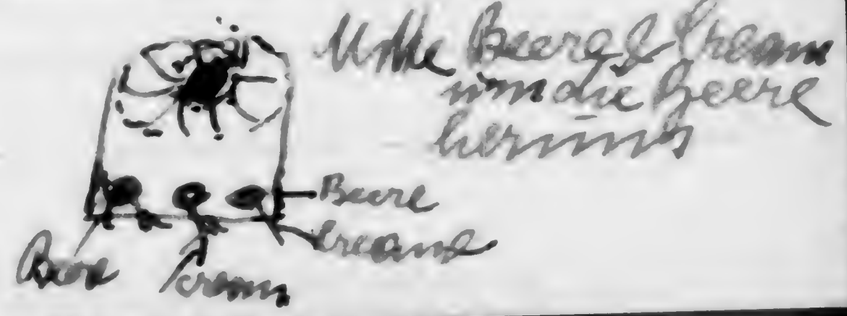
Nun belegt man eine Tortenform mit weißem Papier, schichtet Biscottenstangen, welche man der Form entsprechend zuschneidet. Dann streicht man die Hälfte der Creme darauf, legt darüber

Strawberry Bavarian

1 quart hulled strawberries
1 cups sugar
1 envelope gelatine
3 tablesps water
3 " boiling water
1 tablesp. lemon juice
2 cups heavy cream whipped

1) Crush the berries add sugar. Let stand for ½ hr at room temp.
2) Soak the gelatin in the water till soft. Dissolve it in the boiling water. Stir the gelatin into berries, add the lemon juice
3) Chill mixture when it is about to set, add whipped cream

4) Pour the mixture into wet mold. Chill until it is firm. Unmold, garnish with whipped cream & berries serve with any sauce if desired



Art der Speise: Sandwiches Grundlage

Zubereitungs-Vorschrift: Ganz Eier mit Rahm versprudeln & in viel Öl Würzpeis machen.

Art der Speise: Gefüllter Wecken zum Thee (Frau Maritschek)

Zubereitungs-Vorschrift: Fülle: Butter mit Senf flaumig rühren, kleine Spise weißen Pfeffer, viel Zucken, Zunge, hartgekochte Eier, Gebrauwürst, Sardellenpasta alles kleinst schneiden gut vermischen, in den ausgehöhlten Wecken geben denselben binden, ~~sich~~ Brett ~~beschweren~~ darauf mit Form & Festigkeit behält & beschweren auf Brett. Mind. 8-10 Stunden vor Gebrauch gemacht werden

Zeitaufwand: Menge für kleinste Wecken

1 Hazlesei

8 dkg Zunge

10 " Gebrauwürst

5 " Mondzeer

4 St kleine Gurken

Pikante Butter aus 6 dkg Butter

Senf

Spur weißen Pfeffer

Gelest 1867/68

Art der Speise: Brotaufstrich Meisel, hier mit Zwiebel

Zubereitungs-Vorschrift: Harte Eier mit feingehackter Zwiebel, Salz, Pfeffer, Butterfett vermischen.

Art der Speise: Brotaufstriche (Dr Novitschek)

Zubereitungs-Vorschrift: Kaltes Fleisch faschieren mit harten Eiern & Öl ~~[illegible]~~ Zwiebel, dann Pfeffer, Salz verrührter Butter ~~& [illegible]~~ vermengen

oder Kaltes Fleisch mit harten Eiern, Zwiebel faschieren, mit 1 Eßl Gemüsefett, Pfeffer Salz vermischen

Brotaufstrich No II 4 gekochte Eier hacken, mit Butter, Salz Schnittlauch, Pfeffer vermischen

Wilhpret
Sammliches

Art der Speise: Brikker Müsli 333

Zubereitungs-Vorschrift: 5 Eßl Haferflocken
5 Eßl Milch oder Rahm (nüssen)
3 " Zucker
1/2 Citrone Saft
1 Handvoll gestoßene Haselnüsse
oder geschälte Mandeln
1 a Rosinen
1 Banane
1 Apfel mit Schale reiben
2 Stunden Ruhezeit

Art der Speise: Obstsalat (Preiß)

sehr gut (23 Portn) Menge ist für 30 Personen

Zubereitungs-Vorschrift:

2 kg Äpfel
2 kg Orangen
2 kg Ananas
2 Citronen Saft
1 Citrone ungeschält
2 Kandelbeeren
Kirschwasser
Zucker
1 Glas Mandelkompott & Saft
1 Dose Ananas & "
Engbesiere Maraschino
1/4 Trauben

4 Bananen
9 Orangen
5 Äpfel
2 Citronen ohne Schale
1/2 " Saft
2 Orangen Saft
1/2 große Dose Ananas Saft
1 Glas Mandelkompott
8 Eßlöffel Kirschwasser
Handvoll weiße Kerne
" Rosinen
6 Kaffeelöffel Maraschino
2 " Zucker
Weintrauben

Celest 1867/68

Art der Speise: Wiener Obstsalat s.g. für 14 Personen

Zubereitungs-Vorschrift:

4 Orangen
3 Äpfeln
2 Bananen
1 Citrone ohne Schale, weisses
1 Orange Saft
1 Citrone "
6 dkg Citronat
Handvoll weisse Mandeln
" Rosinen
1/2 Glas Maraschinokirschensaft
viel Weintrauben
2 Esl. Maraschino
1 Schuß Rum
kleine Dose (4 Scheiben) Ananas
Saft
Früchte
Nuss nicht unbedingt sein

Alles von weisser Haut befreien, klein schneiden, paar Stunden vor Gebrauch nach Gutdünken richten, in Glasschüssel anrichten

Art der Speise: Melonensalat. s. g.

Zubereitungs-Vorschrift: Geschälte Melone □ schneiden, mit gespannenen Zucker übergießen, nach Geschmack etwas Rum, Slivovitz oder Maraskino beifügen & sehr kalt stellen

Art der Speise: Gemischter Salat (Wurzaua)

Zubereitungs-Vorschrift: 1 große Rote Karfiol in Salzwasser 20 Min. weich kochen, dann probieren lassen

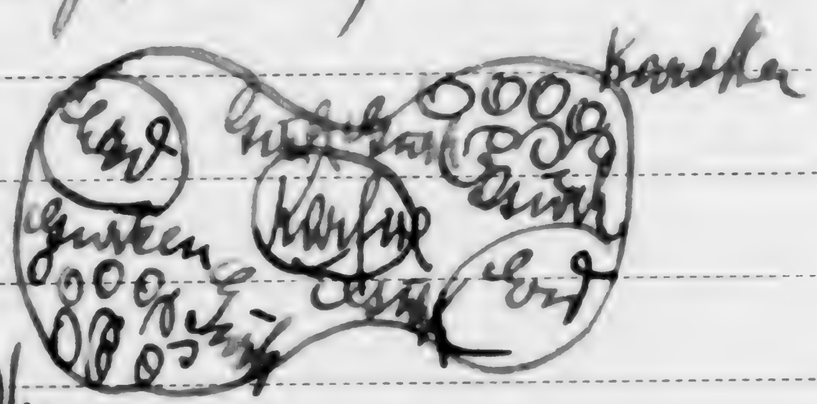
1/2 Kg Karotten schön mit dem gewellten Obstmesser schneiden, in Salzwasser weich kochen (abgeraht, in Sieb abseihen & kalt stellen)

1 Kg Kipfler kochen, guten Kartoffelsalat daraus machen.

Karfiol, Karotten, jedes separat nach dem Kochen erhalten in vorher gekochten erhaltenen Essig, der mit Öl, Zucker Salz gewürzt ist, anmachen - bis zum Gebrauch einige Tage in der Marinade liegen lassen. Beim Anrichten /.

des Salates wird nur die Marinade vom Kartoffelsalat verwendet, die von Karotten & Sellerie nicht.

Alles wird schön mit Gurkerln, Vogerlsalat (der Kümmel vorher auch in eine separate Marinade gelegt wird) umrahmt.



Art der Speise: Warmer Kartoffelsalat (Rinkum)

Zubereitungs-Vorschrift: 1 Kg gelbe Kartoffeln im halben Fingerhohen über die " " reichendem Salzwasser zugedeckt kochen, abseihen, schälen, in nicht zu dünne Scheiben schneiden, darauf Zwiebel Selleriegrünes, weißer Pfeffer.
Man kocht 1/8 l pomünden Essig, Zucker, Salz auf, wallen 2 kochend über Kartoffeln.
Wenn warm gewünscht wird, schüttet man den Essig knapp vor dem Servieren darüber

Art der Speise: Gemischter Salat (Wurzmann)

Zubereitungs-Vorschrift: Stangenbohnen 3/4 kg, Erdäpfel 2 kg, 40 dkg grüne Fisolen, 40 dkg Karotten, 1 Stangenlauch, 12 Zeller, viel Zuckerschoten, Kräutersalat

Jedes der Gemüse wird separat in Salzwasser gekocht, erkaltet klein □ geschnitten, sodann jedes extra in Essig-Zuckerwasser (ohne Öl) paar Stunden gezogen, ebenso der Kräutersalat in Essig-Zucker-Ölwasser. Die Erdäpfel werden auch klein □ geschnitten in eine Mayonnaise gemischt, die Gemüse darunter gemengt

./.

auf die Schüssel gehäuft u. verziert mit Gurken
scheiben, Kräuselsalat

Mayonnaise von 3 Dotter, Öl, Senf, Pfeffer
Citronensaft, Salz
Spitz Zucker

Art der Speise: Gelbersalat falsch richtig

Zubereitungs-Vorschrift: Falsch = ist es, wenn man die Gelberwurzel erst kocht (letzteres weil) dann schält u. dünne Scheiben schneidet & mit Essig bereitet

Richtig = die rohe Gelberwurzel schälen, klein würfelig schneiden, mit Citrone betropfen (damit sie nicht schwarz werden). Die Menge Oel die in den Salat kommt (ca 4-5 Kaffeel) heiß werden lassen (nicht bis zum sieden) dann die rohen Gelberwürfel hinein, zudecken & 10-12 Min. dämpfen. Vom Feuer wegziehen in die Salatschüssel geben & kalt stellen. Vor dem Anrichten 2 Eßl feinen Essig

in dem 3 □ Zucker verlassen würden, der mit fein gehackten Kerbelkraut gewürzt wurde einmengen.

Art der Speise: Heringssalat

Zubereitungs-Vorschrift: Ein kleines Stück Butter treibt man mit 1 Kaffeelöffel Zucker & 1 Kaffeelöffel Senf, 1 pass. harten Dotter & der passierten Heringsmilch gut ab. Dann mischt man das hartgek. feingehackte hinein, 1 feingehackten Essig-hering & 15 dkg Schlachtkopik ein. Zum Schluß mit ½ Schlagobers vermischen. Mit Vogerlsalat garniert servieren.

Art der Speise: Paprika Salat

Zubereitungs-Vorschrift: Für 5 l Glas

1 1/2 l Essig } kochen
1 1/2 l Wasser } auskühlen
Senfkörner

2 über die geschnittenen Paprikas und
Zwiebeln Öl abdrücken

Die Paprikas halbieren
gut abwischen
Deckel abschneiden
entkernen
mittelg schneiden

Art der Speise: Gute Verwendung von Dünstobst.

Zubereitungs-Vorschrift: Verschiedenes Dünstobst ganz vom Saft befreien, gut abtropfen lassen dann vermischt man behutsam in eine Glasschüssel aufhäufend, von 1–2 Dotter – eine Vanillecrème darauf streichen bis kurz daraufhin, festgeschlagenen Schlagsahne darüber geben & 2–3 Stunden ins Eis stellen. Man kann auch Orangenteile, Bananen etc. dazwischen.

Waldorf Salat (Kurzgl.)

2 Eßl. Äpfeln □ & 1 kleine Dose
1 " Sellery □ Ananasstücke (□)
1/2 Schale Mayonnaise diese mit Ananassaft
& Zitronensaft & Zucker mischen
darunter mischen
zu Fleisch sehr gut

SUNNY-VERLAG No. 225 W

Gemüsemayonnaise: ¼ kg grüne Zuckererbsen, ¼ kg Spargel in Stücke geschnitten, ¼ kg grüne Fisolen nudelig geschnitten, ⅛ kg Karotten würfelig geschnitten; alles in Salzwasser gekocht, gut abgeseiht, mit Pfeffer bestreut, mit Essig betropft, mit folgender Mayonnaise vermischt, kalt stellen.

2 Dotter in einem kleinen Weitling mit der Schneerute verrühren, tropfenweise ½ Wasserglas Olivenöl einrühren, dann erst mit Salz, weißem Pfeffer, wer[illegible] Zucker und Essig w[illegible]

GUNNY-VERLAG No. [illegible] W

Senfsauce Kiebitzeier

Senf wird mit Öl dick gerührt
Eigelb mit einem ganzen
harten Ei gehackt, Salz
Pfeffer, Essig, Zucker

SUNNY-VERLAG No. 223 W

Salate
Obsalate

Wiener Schnitzel — Schlögel
Frikandeau/Kalbsbrust
Fett
Schale zu brechen mehr für Natürlich

Schnitzel zu machen, höchstens dazu ausschlagen
& sehr gut abklopfen. nur grössere Knochen,
Hautteile entfernen.
1/2 Fingerdicke Scheibe im Gewichte von 10-12 dkg
viel klopfen, einpickeln auf 2 Seiten ganz leicht
auf 2 Seiten in Mehl tauchen, Mehl abschütteln
in Eimasse tauchen und heißen Schmalz
einlegen, anfangs 1 Seite vollständig backen
dann auf der 2 Seite, sind mehrere
Schnitzel, so legt die gebackenen auf mit
Papierbelegte Pfanne nebeneinander
& stellt zu offener Röhre

Für 4 Schnitzel = 1 Ei
1/8 Schale Milch oder Wasser
1 Kaffeelöffel Öl
Semmelbrösel nach Mehl, in Eimasse planieren, in
Semmelbrösel wälzen

Art der Speise: Schweinenierndl mit Reis

Zubereitungs-Vorschrift: 30 dkg Schweinsnieren blättrig mit 2 Champignons auf viel Zwiebel rösten, 25 dkg Reis, Salz, Pfeffer, Majoran und 1/2 l Wasser darüber, bis der Reis weich ist, 1 Löffel Parmesan darüber

Celest 1867/68

Art der Speise: Kalbsschnitzbraten oder Rehe mit Bechamel (2.g.)

Zubereitungs-Vorschrift: Fleisch mit Pfeffer in Fett braten, wenn weich ist, den Saft passieren, Fleisch in Scheiben oder größere dünnere Stücke schneiden.
In Fettbrätlerschüssel geben, zwischen den Scheiben eine Farce aus roher Champignons mit Garnelen, den passierten Saft, der mit Bechamel vermischt wurde, darüber & 1/4 Stunde im Rohr bei Oberhitze.

Bechamel = 3 dkg Butter
2 " Mehl
einmach ohne Farbe zu nehmen
mit 1/8 l Milch aufgießen, dicklich verkochen, abgekühlt 1 Dotter hineinrühren.

Faschierte Laberln in Paradeissauce gedünstet

Indickere Paradeissauce kleine Fleisch= (Kalbsinnere)
laugerln einlegen & 1/2 Stunde ver dünsten lassen.

Kugerln = aus 50 dkg Schweinefleisch & 50 dkg Rindfleisch
4 Semmeln 1 ganzes Ei, Salz

Dazu serviert man Kartoffelnöderln

Kartoffelnöderln = 1/8 l Milch 11/4 kg gekochte pass.
Kartoffeln, 4 Eier, Salz, 1 Eßl Fett

Art der Speise: Faschierte Laberln in Gulaschsaft (Edleinger) s. g.

Zubereitungs-Vorschrift: 1/2 kg Schweinsschulterblatt
13/4-2 Semmeln 1 Ei

1 kleinen Zwiebel anlaufen lassen, mit Paprika würzen, verdünsten lassen bis Zwiebeln ganz verdunstet dann 1/4 l heißes Wasser aufgießen und die kochende Masse die Fleischkugeln etwa 14 Stück, hineingeben & 1 Stunde zugedeckt dünsten lassen bis nur zirka Saft überbleibt. Dazu Nockerln, Spaghetti oder Reis

Würde ohne Zwiebel gemacht, was s. g., da nützt man Paprika, Paradeismark im Fett an, eventuell bisl Brühgewürz usw. wie oben

Celest 1867/68

Art der Speise:

Zubereitungs-Vorschrift: 4 Kalbsteak
2 davon mit Gänseleberwurst
2 mit pikanten Champignons
belegen & zu panieren
mit Pommes frites & grünem
~~Salat~~ Erbsen, eventuell Salat
servieren. In Ermangelung von
Leberwurst werde alle Schnitzel
mit Champignons belegt.

Celest 1867/68

Art der Speise: Naturschnitzel (Rindern) Kalberschale,

Zubereitungs-Vorschrift: dicker als Wiener Schnitzel schneiden, mäßig klopfen, einschneiden, auf 2 Seiten salzen 1 Seite in Mehl

Eigroß ~~Butter~~ Fett heiß machen, Schnitzel mit bemehlter Seite nach unten, rasch goldgelb braten, umdrehen, braten. Fette abgießen, Anbrat Butter unter Fleisch schieben, aufbraten 2-3 Eßl Wasser oder Suppe aufgießen seitwärts unter Fleisch, aufwallen, servieren

Celest 1867/68

Art der Speise: Gebackene Kalbsfüße

Zubereitungs-Vorschrift: Gesäuberte Kalbsfüße waschen, der Länge nach in der Mitte durchschneiden, in Salzwasser weich kochen, mit kaltem Wasser abschwemmen & mit Tuch abtrocknen. Wie Schnitzel panieren, heiß mit Salat servieren

Celest 1867/68

Seite umdrehen. Warmstellen, nebeneinander
nicht aufeinander auf Gitter oder Pfanne
mit Filbrigpapier unterlegt, in Rohr,
nie zudecken, Rohr offen.

Pariser Schnitzel

Auf 1 Seite klopfen, salzen, stark bemehlen.
1 ganzes Ei das Schnitzel hineinin & bis zum backen
dann liegen lassen, ohne abklopfen in heiße Fett.
4 Minuten backen, abtropfen & gleich servieren.

Parmesan Schnitzel

Man kann auch statt Brösel Parmesan
zum panieren nehmen

Art der Speise: Wiener Schnitzel (Kalbfleisch)

Zubereitungs-Vorschrift: Spikandeau oder Nuß
Schnale für Naturschnitzel da zu trocken

Fleisch vor schneiden kurz waschen, abtrocknen, wie zum Fest
anklopfen, Hautränder einschneiden.
Schnitzeln 1/2 fingerdick 10-12 dkg schwer, bis klopfen,
einpicken, salzen auf 2 Seiten, in Mehl legen, abbeuteln,
in Ei (für 4 Schnitzeln 1 ganzes Ei
1/2 Eischale Milch oder Wasser
tauchen, abrinnen, 1 Kaffe OL
dann in Semmelbröseln legen, wenig andrücken, abbeuteln,
ja nicht anklopfen. Knapp vor backen, panieren.
Backen: Kammerstark hoch Fette erhitzen, nach backen
umdrehen (3-4 Min. im Ganzen) ja nicht 2x umfassen

Celest 1867/68

Art der Speise: Lungenmoos (Romana)

Zubereitungs-Vorschrift: Das kalte gekochte Peterschel 1x faschieren, 1 Kochl Schmalz & Mehl eine Einbrenn, das Fleischl hineingeben, 1 Küchenlöffel Semmelbröserl, alles gut vermischen & mit Peterschelwasser, Suppe oder Wasser abgießen, so daß das Ganze säurig (brünig) ist, aufkochen lassen, eventuell nachsalzen. Wer Knofel liebt, zerdrückts & faschiert ihn mit dem Peterschel mit.

Celest 1867/68

Art der Speise: Bechamelkalbskotletten

Zubereitungs-Vorschrift: Bechamel 4 dkg Butter
4 " Mehl
1/4 l Milch
1 cl Parmesan

Kotletten klopft man & würzen. erhaltet streicht man feinst gehackte gebrühte Champignons darauf, bedeckt mit Béchamel, dann Bechamel & Parmesan & für 15 Minuten in Rohr.

Art der Speise: Gingerbreinernes mit Schwarzbraten

Zubereitungs-Vorschrift: Man gießt das Schweinerne mit den Schwarten nach Zusatz in Ginger-Ale, siedendes Wasser ca 20 Minuten, dann nimmt man es heraus schröpft die Schwarten ++++ gibt Salz, Kümmel darauf. Ein bespickte Backröhre während des Backens mit heißem Fett begießen.

Art der Speise: Gedünstete Kümmelkotletten (Meinl)

Zubereitungs-Vorschrift: Die gewaschenen gut abgetrockneten, gerade Kotletten auf einer Seite durch Mehl ziehen, auf dieser Seite zuerst abbraten, wenden, wenn man will, mit Kümmel bestreuen, fertig braten, ganz wenig Wasser aufgießen, zugedeckt 1/4 St. dünsten

Nierndl mit Hirn (Meinl)

Schweinsnierndl dünnblättrig schneiden, das Hirn in Salzwasser blanchieren. Etwas feingehackte Zwiebel bräunen, die Nierndl darin kurz rösten, dünsten, Hirn beifügen, aufgießen. Salz Pfeffer & Pfeffer & Paprika nach Geschmack.

Bereitungsdauer einige Minuten.

Art der Speise: Rinderbraten (Dr Moder)

Zubereitungs-Vorschrift: In warmgemachtem Öl Zwiebel goldgelb anrösten, 2 Karotten 1 Petersilwurze gut anrösten, dann das Fleisch & braten, nur sehr wenig nachgießen. Am besten im Problem Kasserole machen

Art der Speise: Bauernzigeunerlaschi (Fr. Moderna)
Aus Schweinerippen oder Kalbernes

Zubereitungs-Vorschrift:

Schweinsgulasch 1 Stunde dünsten nach dieser Zeit 1/2 kg grüne Erbsen 2 Bündchen Karotten roh dazugeben & noch 1 Stunde weiter dünsten zum Schluss pro Person 50 Gr. gekochte Makkaroni darunter mischen

Art der Speise: Italienisches Kalbsschnitzel (Vitello)

Zubereitungs-Vorschrift: Kalbsschnitzel salzen, durch Mehl & gut verquirlten Eigelben, in Semmelmehl backen das restliche Eidarmes in Butter abrösten, Parmesan dicht bestreuen, mit Butter betropfen & im Röhr gratinieren.

Hirn mit Nierndl = Zugerödl Zwiebel Nierndl vorher gekocht Hirn braten & die gerösteten Nierndl einrühren

Art der Speise: Gedünstetes Fleisch (Dr. Maritschek)

Zubereitungs-Vorschrift: Einen ganz kleinen Zwiebel anrösten, dazu 2-3 Kartoffeln mitrösten, Fleisch mit Paprika, Salz hinein, im Eigenen dünsten lassen, zeitweilig bis nachgießen bis Fleisch weich ist herausnehmen, in Portionen teilen, den Saft passieren, bis dazu gießen, aufkochen, Fleisch hinein & 3 blätrig geschnittene Champignons noch mit dünsten lassen

Celest 1867/68

Fleisch-
Speisen

Art der Speise: Sauerkraut à la Schlesinger

Zubereitungs-Vorschrift: 1 Zwiebel goldbraun rösten in 1 Löffel Fett, Kraut ohne warmes Wasser geben, 1 Kaffeelöffel Kümmel wenig nötig Salz, kein Wasser 1/4 Stunde dünsten

Art der Speise: Melanzane

Zubereitungs-Vorschrift: Kleinere Melanzane werden der Länge nach in sehr dünne Scheiben geschnitten, in Mehl getaucht, in heißem Fett gebacken. Entweder mit Zitrone oder mit Mayonnaise servieren

Celest 1867/68

Art der Speise: Kohlsperosse mit Mayonnaise

Zubereitungs-Vorschrift: Kohlsperossen werden in Salzwasser gekocht, mozerkleinert & mit Mayonnaise vermischt. Mayonnaise = 2 ganze Eier schlägt man mit 4 Eßlöffel, 4 Eßl. ganz Salz, Pfeffer, Zucker, Essig & Senf die Soße dickflüssig ist, dann rührt man nochmals 4 Eßl. Oel ein.

Celest 1867/68

Art der Speise: Spinatgerichte

Zubereitungs-Vorschrift: Spinat putzen, waschen, in wenig Salzwasser kochen, abtropfen lassen & mit heißer Butter, angeröstelem Brösseln bestreuen

Celest 1867/68

Art der Speise: Spinat mit Haferflocken statt mit Kirchrem

Zubereitungs-Vorschrift:

1 Eßl Haferflocken Früh in Wasser einweichen. den passierten Spinat dazu verrühren vor dem Gebrauch Butter dazu & mit Suppe oder Milch aufgießen Haferflocken erspart die Kirchrem & ist sehr gut

Gemüse

Gemüseragout für vier Personen: Dazu kann man alle Gemüse, die der Markt um die betreffende Jahreszeit liefert, nehmen. Zum Beispiel: je acht Dekagramm Karotten, Karfiol, Tomaten, Champignons, Kohlsprossen, natürlich auch Erbsen, Fisolen, Spargel usw. Die geputzten Gemüse werden gleichmäßig geschnitten und in gesalzenem Wasser weichgekocht, abgefrischt und beiseitegestellt. Nun werden 5 Dekagramm Mehl mit einem Viertelliter Milch glattgerührt, etwas gesalzen und am Feuer unter beständigem Rühren aufgekocht, dann mit etwas Muskatnuß gewürzt und die Gemüse dazugegeben. Nun rührt man vorsichtig unter diese Masse, ohne sie zu Brei zu verrühren, 3 Dotter und zuletzt 5 festgeschlagene Eiklar. Eine feuerfeste Schüssel wird mit diesem Gemüseragout gefüllt, mit geriebenem Parmesan und Semmelbröseln bestreut, mit Butter, welche man flüssig gemacht hat, betropft und in der Röhre gebacken, bis die Speise eine goldbraune Kruste bekommen hat. Das so zubereitete Gemüseragout eignet sich auch vorzüglich mit pochierten Eiern als fleischlose Vorspeise.

Gemüse-Schnitzel

10 dkg Kapuste, 10 dkg gelbe Rüben werden nicht ganz weich gekocht; ¼ kg Spinat, gut gewaschen, wird naß, ohne Zugabe von Wasser, in einem Topfe am Herd gelassen; bis er weich ist, wird er gemahlen, desgleichen das andere Gemüse. Dann wird alles in einer Schüssel mit 1 Dotter, etwas Salz, Ingwer, Pfeffer, 2 Löffel Semmelbröseln und 1 gut abgetriebenen Sardelle, vermischt. Aus dieser Masse macht man 4 Teile, häuft jeden Teil auf eine Scheibe Käse, am besten Emmentaler oder Eidamer, auch Wurstkäse. Jede Portion wird in Mehl, Ei, Semmelbröseln paniert und in Oel oder Butter gebacken. Dazu serviert man Salat, Tomaten, Pommes frittes, Toaste. Kostenpunkt: ca. Kč 9.—. Ada Kohner, Prag XII.

Art der Speise: Kartoffelauflauf (warm)

Zubereitungs-Vorschrift: 2 schöne Rosenkartoffeln kochen, in kleine Würfel teilen, in befettete bebröselte Form geben, mit 1/4 l Rahm in dem 3 Dotter zerquirlt, würzen & mit reichlich Parmesan obenauf streuen.

Kartoffelomelette (Eier)

Zuerst Butter mit 4 Dotter abrühren (eine gute 1/4 Butter) dazu 4 Eßl (Dose) Rahm, 1 Eßl Tarragon, 1 Eßl Kerbel, viel Schnitt, zu die bebröselte Form wo man einen mittelgroßen (3/4 kg) gekochten Kartoffel, die Hälfte davon hineingelegt hat, übergießt mit der Hälfte der Masse, gibt die andere Hälfte der Kartoffel & die andere Hälfte der Masse & läßt 1/2 Stunde langsam backen

Celest 1667/68

Art der Speise: Kohlsprossenauflauf (Zeiting) für 8 Personen 1/4 Kg

Zubereitungs-Vorschrift: Kohlsprossen werden gepützt & in Salzwasser überkocht. Dann feuerfeste Schüssel mit Butter ausreichen, 1 Lage Kohlsprossen, 1 Lage Champignons (die vorher in Butter & einem Teil gedünstet wurden) 1 Lage Kohlsprossen, 1 Lage Champignons u. s. w. bis Schüssel voll ist. Hierauf 1/8 l Rahm mit 1 Ei gut abgeschlagen über die Speise gießen, reichlich Parmesan darüber, hierauf obenauf & bisher zgelassene Butter & 10-15 Minuten in heiße Rohr zum Abbacken.

Wurde von 3/4 kg Sprossen, 15 dkg frisches & 3 dkg gebrochenen

Schwämmen gemischt (die gebrochenen erst einweichen
dann fein hacken und mit den frischen Ch. zum
dünsten geben) 1/8 l Rahm 1 Ei, was für
3 Personen ein ausgezeichnetes Nachtmahl
Beschaffe rechne man per Person 20–25 dkg Spargel
gehrne per Person 18 dkg Champignon und
der Rahm braucht bei größerer Menge statt 1/8
nur um 1/16 l vermehrt werden & 1 Ei.
Sollte es in 2 Schüsseln gebacken werden
so braucht jede Schüssel zum übergießen
je 1/8 l Rahm & 1 Ei gut vermischt

6

Art der Speise: Gefüllte Schwammerln (Gesta)

Zubereitungs-Vorschrift: Mittelgroße Champignon von gleicher Größe. Stangeln abschneiden, fein hacken, mit Salz, Pfeffer grünen Petersil, eventuell mit Ei. ~~dann~~ in Kasserol wo man die Köpfe nebeneinander gelegt hat, drinnen; die Köpfe herausnehmen wenn gut sind, die gehackten gedünsteten Stangeln mit Semmeln dicklich machen, die Köpfe damit füllen, mit Brösel, etwas Semmeln bestreuen, mit Butter bebröseln oder Flockerln belegen & zu

Celest 1867/68

Rotkohl selbstgemacht backen
entweder als feine Beilage zu Braten oder
Rindfleisch, oder als Vorspeise oder Wachtel
mit Salat, oder Geimal. oder verzuckert
mit Sauce Barbare oder Schnittlauchsauce

Art der Speise: Schwarzwurzelauflauf (s.g.) Rinken in Milch oder Zitronenwasser damit nicht schwarz werden

Zubereitungs-Vorschrift: Schwarzwurzeln weich kochen, in Stücke schneiden, aus 3 Eßl Mehl, 3 Löffel Butter, Einbrenn mit 1/2 l Milch aufgießen, salzen, Pfeffer, Zitronensaft, vom Feuer wegnehmen & 3 Dotter verrühren, zuletzt Schnee Vermischt damit die Schwarzw. gibt sie in bebutterte bebröselte Form, streut dichtobenauf Parmesan, bröselt Butter, backt 1 Stunde.
1 kg Schwarzwurzeln für knapp 7 Personen

Celest 1867/68

Art der Speise: Gestürzter Kohlrabat (Meinl)

Zubereitungs-Vorschrift: Nötig zerkleinerter Kohlrabat in Salzwasser kochen, auf Sieb abtropfen, etwas zerlassene Butter, Salz, Pfeffer, geriebener Käse & 3 abgeriebene rohe Eier einmischen. Diese Masse zur Hälfte in eine gefettete bebröselte Rehrücken form füllen, saftiges Wurst oder saftiges gebratenes Fleisch darauf legen, die 2. Hälfte Kohlrabat darüber & 1/2 Stunde im Rohr backen.

Art der Speise: Schwammerlauflauf (Vegetar.)

Zubereitungs-Vorschrift: 5 dkg gebrochene Schwammerln in kochen Wasser über Nacht einweichen (oder aber 15-20 dkg frische ohne einweichen) fein hacken, mit grünen Petersil in Butter dünsten.
Rehrmehl von 5 dkg Butter 5 dkg Mehl & soviel Milch aufgießen das dünnere Sauce wird vom Feuer weg 2 Dotter 5 dkg geriebenen Parmesan, 2 Schnee & die ausgekühlten Schwammerln. In feuerfester Form backen, dazu serviert man Gellersalat, oder rothe Rüben

Celest 1867/68

Art der Speise: Schnitzel von grünen Erbsen mit Haferflocken

Zubereitungs-Vorschrift: Eis aufgekochten abgeseihten Haferflocken, gewürzt mit Salz, Pfeffer, gebunden, mit Butter zusammen eingerührt durch gedämpfte grüne Erbsen & nach Geschmack durchgehackte Schinken würzt, kommt Lavore. Solche Masse zu dünn mit Semmelbrösel oder Mehl festigen. Kugeln backt man aus, flache Schnitzeln aber in Mehl oder Brösel panieren

Art der Speise: Kohlschnitzel

Zubereitungs-Vorschrift: 3/4 kg Kohl weich abbrühen, dann kochen in Salzwasser, dann am Sieb oder fest das Wasser mit Passierlöffel ausdrücken, fein hacken oder faschieren, (darf keine Flüssigkeit mehr enthalten.

10 dkg geräuchertes Champignon

1 Ei, 2 dkg Butter, Salz,

6 dkg fettausgedrückte feinst zerdrückte oder faschierte Semmeln, 4 dkg Mehl zum Kohl einrühren. Pfannen & in letzter Minute vorsichtig herausbacken. Salat dazu servieren.

Art der Speise: Spinatstrudel (Wiener Mode)

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4–1/2 kg Spinat putzen, waschen, anbrühen, mittlig schneiden, abtropfen.

Nudelteig Butter abreiben

2 Dotter, Salz, Pfeffer, Prise Muskatnuß

10 dkg pass. Topfen, 1 kg pass. Kartoffeln

3 Löffel Rahm oder Milch

7 dkg geriebener Parmesan

2 Löffel Schmalz, zum Spinat geben

Strudelteig aus 1/4 kg Mehl, etwas Öl, Eiern, gesalz. Wasser, kneten, ausziehen, mit viel Butter bebürsten, füllen, rollen, obenauf Butter streichen, backen.

Celest 1867/68

Art der Speise: Paradeiser kleine rauchen, abbrocknen in Mehl, hierauf viel Pfeffer (kein Wasser) & Öpfel walgen & in Eiers herausbacken

Gefüllte Paradeiser: 8 Paradeiser
1 Zelleer
1½ Äpfel
Majoranblätter
Petersilie
grünen Salat
Salz

Deckl von Paradeiser abschneiden, Früchte auskötten, Zeller in Salzwasser kochen, in □ schneiden, ebenso die säuerlichen Äpfeln □ schneiden, in Paradeiser füllen

Mayonnaise darauf streichen, Deckel aufsetzen, mit Petersilie garnieren und mit Salatau=
richten

Art der Speise: Gebackene Haferflockenschnitten mit Speck

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 k Haferflocken
mit 1/4 l Wasser
2 Eßl. Öl oder zerlassenem Fett
etwas gehackter Zwiebel & Petersilie
Pfeffer, einigen Kümmelkörner
& Salz auf einem mit Grösel
bestreuten Brett mit einem feuchten
Messer dünne Schnitten welche
~~mit~~ man in Grösel wälzt & in
heißem Fett

Celest 1867/68

Art der Speise: Spinat oder Kochsalatschnitzel s.g.
mit Schaumerlsauce

Zubereitungs-Vorschrift:
1/2 kg gedämpfter, gut abgetropfter Spinat wird fein gehackt. 1 Schale Reis wird gedünstet, im Weitling mit dem gehackten Spinat, wie (oder 1/4 Trinkglas)
farbliches Fleisch mit 1 Ei, etwas Fett, gerösteter gr. Petersilie, Salz, geschmackvoll vermischt. Aus der Masse beliebige Formen, in Mehl kurzwälzen in heißem Fett ausbacken, auf Filbrinpapier zum Abtropfen nebeneinander in Pfanne, in offene Rohr zum heiß bleiben, während die anderen nachgebacken werden

Celest 1867/68

Stellen.
Von 3/4 Kg Spinat waren 16 Laibchen
Nimt man mehr Gemüse, demnach
mehr Zutaten.
Hälfte der Masse war genau für 4 Personen

Art der Speise: Gemüseauflauf (Zeitung) Nadre f 6 schwäbische Esser

Zubereitungs-Vorschrift: 3/4 kg verschiedene Gemüse (Kohlrüben, Karotten, Zeller, Erbsen, Schwämme, alle Wurzeln, grüne Erbsen, wenig Kohl werden nudlig geschnitten & in Salzwasser gekocht (Gemüsewasser für eine Suppe aufheben) 1 gehäufter Eßl. Fett mit 3 Dotter gut abrühren, 3 geweichte Semmeln, Salz, Pfeffer, gehackt. Petersilie & das Gemüse zusammenmischen, zuletzt Schnee von 3 Eiern einziehen. In gefettete bestreute Backform füllen, obenauf etwas Butter tropfen, 40 Minuten backen

Celest 1867/68

Art der Speise: Gemüsegulasch (Journal) s.g.

Zubereitungs-Vorschrift: Man läßt eine große blättrig geschnittene Zwiebel in reichlich Fett braun rösten, gibt 1/4 Kaffl Paprika dazu, das rohe gepützte, geschnittene Gemüse, 1 Kohlrabi würfelig geschnitten, ebenso Kartoffel, Zeller, 1 gelbe Rübe, grüne Paprika würfelig geschnitten, ebenso grüne Fisolen, Erbsen, Karfiol, Schwammerln, einige geviertelte Tomaten.
Man läßt das Gemüse 10 Minuten anrösten, würzt mit Salz, Paprika, gehackten Petersiel, eine Spur Knoblauch (kann auch weg bleiben). Dann gießt man Wasser dazu & läßt das Gemüse zugedeckt weich dünsten. Wenn das Gemüse halbweich ist, gibt man □ geschnittene rohe

rohe Kartoffeln dazu.
Würde ohne Zwiebel gemacht, nur Fett heiß machen
Petersil, Tomatenmark, Paprika darin geröstet, dann
das Gemüse ohne Tomaten dazu.

Art der Speise: Ketschup (Menu 1.8)

Zubereitungs-Vorschrift: 2 Pfd Tomaten (2–2½ grüne ganze Paprika mittlig gerechnet)
20 große Paradeis ganz mittlig gerechnet

2 kleine Zwiebeln in Fett hell rösten, dann Paprika 1/4 Stunde zugedeckt dünsten lassen, dann die Paradeis offen noch 20 Minuten dünsten, dann die zerschnittenen, geschälten Knoblauch (pro Person 1/2 Knoblauch) hinein, heiß werden lassen, würzen & servieren.

Celest 1867/68

Art der Speise: Gemüse Vorspeise (Taube Lopalie)

Zubereitungs-Vorschrift: 1½ L Butter mit Mehl ganz leichte Einbrenn machen, in das heiße ¼ l sauren Rahm einrühren & wenn es ausgekühlt ist 4 Eier & etwas Parmesan & 6 dkg Butter gut abreiben. In die Form nun eine dünne Lage gedünsteten Reis, 1 Lage Bohnen grüne Erbsen, Karfiol, Pilze, Paradeis & Parmesan, Lagen wie bis die Form aufgefüllt ist & 3/4 Stunden langsam backen

Art der Speise: Kohlpudding (Kartoffel) s.g.

Zubereitungs-Vorschrift: 12 Loth in Stücke geteilte gekochte & erkaltete Makkaroni

1 Häupte Kohl in die Hälfte geschnitten, heraus abbrühen, erkalten lassen, schneiden.

5 Loth Butter, Salz, 3 Dotter so lange rühren bis dick wird, dann die gekocht. Makkaroni, Kohl, Pfeffer, 2 Löffel geriebener Parmesan, den geschnittenen Kohl dazu & 3 Schnee

Puddingform bebuttern & bebrösseln, Hälfte der Masse einfüllen, Lange gekochten Schinken oder Zunge hineinlegen, dann die andere Hälfte darauf & 1 Stunde kochen. Mit Schaumsoße od. ek. servieren

Spargelspitzen mit Pofesen für 4 Personen. Dazu kauft man den Bruchspargel, etwa ein Kilogramm für vier Personen, putzt und wäscht ihn und schneidet ihn, soweit er nicht holzig ist, in gleichmäßig 2 Zentimeter lange Stückchen. Er wird gleich anderm Spargel in Salzwasser gekocht. Unterdessen werden 4 Schneidesemmeln in zentimeterdicke Scheiben geschnitten. 2 ganze Eier werden mit etwas Milch versprudelt und in dieser Eiermilch die Semmelpofesen eingeweicht. Nun wird von 3 Dekagramm Butter und 3 Dekagramm Mehl eine lichte Einmache bereitet und diese mit Milch oder dem Spargelwasser zu einer mitteldicken Sauce aufgegossen. Sobald diese gut verkocht ist (10 Minuten), werden ihr stückchenweise 8 Dekagramm Butter zugerührt, die Spargelspitzen daruntergemischt und etwas fein gehackte grüne Petersilie dazugegeben. Mit geriebener Muskatnuß und, wenn nötig, Salz gewürzt. Die eingeweichten Pofesen werden aus heißem Fett goldgelb herausgebacken und die in einer tiefen Schüssel angerichteten Spargelspitzen damit garniert.

Spargel mit Rahmsauce für vier Personen. Sieben oder acht Stück Spargel pro Person werden, wie oben angegeben, gereinigt, geputzt und gekocht, dann auskühlen lassen. Eine feuerfeste Schüssel wird mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, eine Lage Spargel darauf gelegt, wieder mit Semmelbröseln bestreut, darauf gießt man etwas guten, sauren Rahm, darauf wieder Spargel, Semmelbröseln, Rahm und so fort, bis der Spargel aufgebraucht ist. Die oberste Schichte Spargel wird mit Bröseln bestreut und mit flüssiger Butter beträufelt. Die ganze Schüssel kommt in ein heißes Rohr zum Gratinieren, das heißt überkrusten. Zeitdauer in einem heißen Rohr ungefähr fünfzehn Minuten. Die Speise wird in der feuerfesten Schüssel zu Tisch gebracht.

KKK Dreika-Kümmelkäse bleibt der Lieblingskäse des Oesterreichers.
Generaldepot: Hugo Kollmer, Wien, IV.

3. Gebackener Spargel mit Rahmsoße. 50 Dekagramm Spargel wird würfelig geschnitten, in Salzwasser mit 1 Würfel Zucker nicht zu weich gekocht. In die Spargelbrühe (ungefähr 1 Liter) werden 15 Dekagramm Grieß eingekocht und gut ausgedünstet. Erkaltet verrührt man ihn mit 8 Dekagramm Butterschmalz, etwas Salz, ein wenig Muskat, gehackte Petersilie und mischt zum Schluß den Spargel leicht ein. Nun formt man Krapferln, paniert sie mit Ei und Brösel, bäckt sie in Butterschmalz goldgelb aus und serviert sie heiß mit einer Rahmsoße.

Gemüsekotelettes gebraten für vier Personen: Dazu kann man beliebige gekochte Gemüse nehmen, auch Suppengrünes, vom Tag vorher, welches man in Rindsuppe weichgekocht hat. Es soll einen Suppenteller voll solcher Gemüse ergeben, welche man mit Kartoffeln vermischt und alles zusammen kleinwürfelig geschnitten hat. Aus 5 Dekagramm Mehl und einem Achtelliter Milch, die man zusammen abgesprudelt hat, wird am Feuer eine Sauce dickgerührt, die mit Salz und einer Prise Muskatnuß gewürzt wird. Nun kommen die geschnittenen Gemüse dazu, und das Ganze wird mit 2 Eidottern legiert. Sollte die Masse zu locker sein, kann sie mit einigen Semmelbröseln verdickt werden. Eine Schüssel wird mit Semmelbröseln bestreut, die Masse daraufgegeben und kaltgestellt. Aus der erkalteten Masse formt man nun mit einem Messer Kotelettes, paniert diese in Ei und Bröseln und bäckt in heißem Fett in einer Pfanne. Irgendein andres Gemüse, zum Beispiel Spinat, wird getrennt dazu serviert.

Spargel auf italienische Art für 4 Personen. Der gekochte Spargel kommt in eine feuerfeste Schüssel, die man mit Butter ausgestrichen hat. Ueber den Spargel werden zwei hartgekochte fein gehackte Eier gestreut, dann so viel Parmesan, daß der Spargel damit verdeckt ist. Ueber das Ganze wenig Bröseln streuen, mit Butter beträufeln und gratinieren. Oder: statt den Spargel zu überkrusten, können die Bröseln auch wegbleiben, und die Speise wird nur mit brauner Butter übergossen. Braune Butter entsteht durch Erhitzen der Butter, bis diese braun wird; sie muß dann aber sofort über die Spargelköpfe gegossen werden, da sie, zu lange in der Pfanne gelassen, schwarz wird.

Frikassee's
GEMÜSENACHTMAHL

Art der Speise: Fleisch-Soufflee

Zubereitungs-Vorschrift: 15 dkg Kalbschnitzel roh gehackt (nicht gehackt) mit einer 1/2 eingeweichten, ausgedrückten & passierten Semmel, 2 dkg Naturbutter, 2 Dotter, etwas Salz & Muscat von 2 Eiklar vermengen & in die mit frischer Butter ausgefettete Auflaufform hineingeben, langsam backen.

Celest 1867/68

Art der Speise: Gekochte Kalbsfüße mit Schnittlauchsauce.

Zubereitungs-Vorschrift: Sehr sauber gepützte Kalbsfüße werden mit Wasser bedeckt, gesalzen, Lorbeerblatt (½) einige Pfeffer- & Wacholderkörner, feingestoßenes Wurzelwerk & etwas Essig, weich gekocht & mit Schnittlauchsauce serviert.

Schnittlauchsauce = 2-3 Eier hartkochen, geschält & halbiert. Dotter werden fein zerdrückt & mit etwas Essig, Öl, Salz & gehacktem Schnittlauch sehr gut abgerührt. Dann gibt man das fein gehackte Eiweiß darunter.

Art der Speise: Jungen-Gulasch (Schlesinger)

Zubereitungs-Vorschrift: 1 Jungen (4 Personen) mit 10 g Butterschmalz 3/4 weich kochen (in 1 1/4 - 1 1/2 l Wasser) dann - 1 kg ☐ geschnittene Kartoffeln dazu geben, Jungen herausnehmen, von dem Jungen das Fleisch herunter nehmen, parieren & zu den Kartoffeln geben, durchkochen & mit 1 Kaffeelöffel Mehl stäuben

Celest 1867/68

Art der Speise: Gesalzene Omlette (Masse für 2 Stück Eier) s.g.

(wird gerechnet pro Person 1 Ei)

Zubereitungs-Vorschrift: ~~Für~~ 3 Klar Schnee
3 Dotter einrühren
bisl Salz
& 3 Kaffl. Mehl

In bisl flüssiger heißer Butter (in Bratpfanne) Menge hinein geben in Röhre gelb backen füllen, rollen & sofort servieren.

Fülle: gebümbte Schwamme, oder Ragout, oder Fenzat, oder gebackte Kastanien

Zugabe Salat, oder Gemüse

Art der Speise: Selchfleischpastetchen (Urmann) p.g.

X für ca. 8-9 Pers.

Zubereitungs-Vorschrift: 1 kg Erdäpfeln werden gekocht, geschält & passiert, in einem Abtrieb von 5 dkg Butter, 2 Dotter gegeben, dazu 30 dkg feines mageres Selchfleisch gek. 1/4 Kaffel Salz, Messerspitze Pfeffer & 1 Eßl. feingehacktem Petersilchen zugegeben.

Aus dem Teig werden Pastetchen geformt, in Ei, Brösel getaucht & herausgebacken; mit Parmesan dicht bestreut oder mit Eierscheiben & Salat garniert.

Art der Speise: Eintopfgericht (Tal Lago)

Zubereitung Vorschrift: 1 Lage gedünstetes Kraut (Salz Kümmel Wacholder)
1 Lage gebrühtes Reis
1 Lage feingeschnittener Räucherwürst (15 dkg)
in bebutterter hoher Form legen, darüber
Parmesan streuen & 1/8 l Rahm
km° Butter zum backen

Celest 1867/68

Art der Speise: Eierimmenthaler

Zubereitungs-Vorschrift: Feuerfeste bebutterte Form mit dünnen Scheiben Emmenthaler belegen, mit etwas Pfeffer bestreuen. 4 Eier darauf schlagen daß die Dotter zusammenbleiben, leicht salzen, über jedes Dotter einen Löffel sauren Rahm und im Rohr backen

Celest 1867/68

Art der Speise: Bratwurst mit Ei (Meind)

Zubereitungs-Vorschrift: Bratwürste abbraten, in Stücke schneiden. Die Eier, im Glas abrühren wie zu einer Eierspeise, etwas Wasser, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, ~~Zitronensaft~~ dazugeben, über die geschnittenen Bratwürste schütten & stocken lassen

Art der Speise: Kalbsnieren mit Eieromeletten, Spinat oder Salzkartoffeln

Zubereitungs-Vorschrift: 2 Kalbsnieren (ohne Fett) in dünne Scheiben schneiden & in sehr wenig Zwiebel anrösten lassen, viel Pfeffer, rasch abbraten & vorstellen.
Inzwischen hat man Eieromeletten aus 5 Eier 1 Kaffeelöffel Mehl gemacht & füllt diese mit den gerösteten Kalbsnieren & reicht Salzkartoffeln oder Spinat dazu.

Art der Speise: Kalbfleischpastete (Erste)

Zubereitungs-Vorschrift: 1/2 kg gebratenes, passiertes Kalbfleisch, 2 harte Eier, 2 Brötchen, 2 Laibchen Weißbrot, das Ganze passieren, dann 10 dag Butter, Eidotter, etwas Salz, in abgeschmackte Form einfüllen, kalt stellen & servieren

Celest 1867/68

Art der Speise: Hirn oder Leberpudding

Zubereitungs-Vorschrift: 1/2 kg rohe geschabte weiche Rindleber oder ein 1/2 kg blondnarbes geschnittenes Rindhirn, Salz, Petersilie feingehackt, bisschen Pfeffer, 3 abgerindete in Milch erweichte passierte Semmeln, 3 Dotter, 3 Eiweiß in einer gestäubten Puddingform 3/4 Stunde kochen lassen. Mit brauner Butter oder Champignonsauce servieren.

Art der Speise: Gratinierter Gries

Zubereitungs-Vorschrift: 1/2 l Milch, Salz, Handvoll Parmesan, 1/8 kg grober Gries kochen, auf befettetem Brett auswalken, 1/2 cm ⬭ ausstechen. In feuerfester hohlkantiger Form ⬭⬭⬭ anlegen, jeden Teil mit Butter bepinseln. Obenauf Parmesan und heiße Butter, Eichgelb backen

Art der Speise: Mastkur für rekonvalescente Kinder (Schulanger)

Zubereitungs-Vorschrift: 30 dkg Butter in einer Kasserole mit 15 □ Zucker langsam erwärmen ohne zu kochen. Wenn der Zucker vollständig aufgelöst, gibt man 1/2 kg Honig, 12 dkg holl. Kakao, 2 Dotter dazu. Die Masse kurz auf Feuer gut erwärmt, nachher in einer Porzellanschale zum überkühlen gegeben. In kleinere Einmachgläser füllen, zugebunden. Nach Belieben Vor- & Nachmittags 1–2 Löffel in heißer Milch nehmen

Mastdiät: Viel Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate: Milch, Obst, Butter, Mehl, Chocolade, Kakao, Fleisch, Eier, Gemüse, Fettkäse. Nach Empfindlichkeit in Einzelnem, Fleisch in Hackform

Darmträgheit – Spargel, Tomaten, Kartoffel, Kohl, Kraut, Sauerkraut, Rahmmischung mit Butter

Art der Speise: Gänseleberwürs in Aspik (s. g.) Grazer Tagblatt

Zubereitungs-Vorschrift: 25 dkg Gänseleber hell brasen, passieren
25 " Schinken 2 x faschieren, dann passieren
Aus 1 dkg Butter, 2 dkg Mehl & einem Zehntel lit. Milch ein Bechamel machen, überkühlt 1 Dotter passieren & mit der passierten Leber, Schinken & 1/8 l aufgelösten Aspik verrühren. Salz & 1/8 l halbgeschlag. Sahne mischen. Diese Masse füllt in den Eisreifen oder eine andere gefällige Form ein, gefüllt & zum Gelieren einige Stunden in Eis gestellt. Vor dem Aufbragen legt man kurz ein heißes Tuch auf die Form, so daß sich der Inhalt leicht stürzen läßt. Mit gehacktem Aspik garnieren.

und mit Himberlandsauce servieren.
Das letzte Mal wurde es so gemacht, genau nach Rezept,
jedoch die gewählte Form mit Aspik chemisiert,
dann die Masse eingefüllt & auf's Eis gestellt.
Ist mehr für d. pres Souper zum Thee (ohne
Himberlandsauce) aber sehr gut, wo man
es zu Tort, oder Kleingebäck oder schön auf
Schnittchen-Teller aufgebrochen servieren, da
kommt man Form nicht zu chemisieren, da
der Aspik beim Aufbrechen stört.) hingegen beim
Servieren zum Thee, wenn sich jeder von der Masse
nimmt, sieht es chemisiert sehr schön aus.

Art der Speise: Gefüllte Schinkenbrunzerln (mürbe) v. g. Berg

Zubereitungs-Vorschrift: Mürbe Laberln oder Semmeln, Deckel abschneiden, Laberln aushöhlen, die Höhlung mit abgetriebener Butter aufgelöster Sardellenbutter mit Pinsel dick anstreichen, füllen und Deckel darauf geben, aufgestrichenes Blech in heißem Rohr. Rein werden lassen erst 10 Minuten.

Fülle: Zu 10 Laberln 10 dkg feinst gehackten Schinken 1 Eßl Rahm, 1 Ei & etwas Eßl geriebenen Parmesan gut vermischen.

Man kann auch ohne Deckel servieren mit mit Petersilsträußchen obenauf. Auch kann man

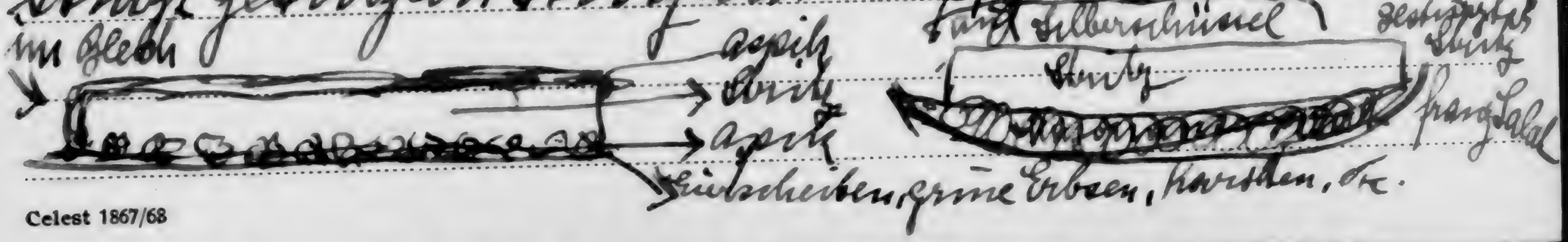
statt Schinkenfülle, Leber oder Fleischhackee oder gebratene Champignons geben, auch die Dispositionen von modernen Sandwiches (2 Eier, 2 Löffel Salz, Paprika, 3 Löffel oder 3 dkg aufgelöste Butter) Die heiße Butter, die halb verquirlten Eier zum Kert crêmeartig stocken lassen

Ausprobierte Menge zur Fülle für 40 mürbe kleine Semmerln: 35-40 dkg feingehackter Schinken
2 Eier, 3 schwache Löffel Sauerrahm
4 Eßl Rahm

Zum bestreichen der Laberln (innen) 8-10 dkg Sardellenbutter vor dem Einfüllen.

Art der Speise: Farchiertes in Aspik (Fürst Metternich)

Zubereitungs-Vorschrift: In eine verzinkte breitere Bischofsbrotform gießt man flüssig gemachtes Aspik, legt erkaltet in Formen geschnittenes gekochtes Kräuzeng (Kyten, Cetorsil, Gurken) Eier harte, grüne Erbsen darauf, legt bis voriges eingesulzt ist, spritzt geschnittenen pasierten Speck darauf, gießt flüssiges Aspik darüber & läßt erstarren. Vor Gebrauch richtet man auf einer Silberschüssel Mayonnaisesalat an, stürzt gesulzten Speck darauf, garniert mit Gemüse



Mayonnaise Salat

Gekochte Kartoffeln klein □ schneiden
Karotten, gr. Erbsen, Selleri, Petersil □ klein schneiden Salzwasser
leicht kochen.
abtreiben & zu den Kartoffeln mischen
& Mayonnaise darunter geben
nach Geschmack würzen

Art der Speise: Gebackene Omelette gefüllt mit Rogen und aller Gemüse oder Schinken, Speck usw.

Zubereitungs-Vorschrift:
Von 2 klar Eiweiß schlagen, 2 Dotter, viel Salz, 1 schwaches Kaffelöffel Mehl hineinrühren, in der Omelettenpfanne viel Butter heiß werden lassen, Masse hineingießen & in der Röhre rasch backen (6-7 Minuten) sofort füllen & servieren.

J. G. Das erste Mal mit in Butter geröstetem feinst geschnittenen Kalbsleber gefüllt
Für 1 Person (sehr starkhaftender) obige Mengenangabe ein sehr ausgiebiges Nachtmahl als Vorspeise f. 2-Personen

Celest 1867/68

Art der Speise: Schinkenstrudel mit Salat

Zubereitungs-Vorschrift: Strudelteig sehr dünn aus ~~walken~~ ziehen bestreicht ihn aus einer Mischung von 1/4 l Rahm, 3 Eidotter, streut 1/4 kg gehackten Schinken darauf, rollt den Strudel ein, legt ihn in bebutterte Kasserole, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, bäckt ihn 1 Stunde im Rohr. Während des Backens gießt man etwas Rahm auf.

Art der Speise: Spaghetti Fleischsoße (Lily) v. g. Rindfleischvorr.

Zubereitungs-Vorschrift: Übrig gebliebenes Rindfleisch fein hacken oder faschieren.

1/4 kleinen Zwiebel in Fett anrösten, Fleisch hinein, rösten bis bräunlich, immer nur wenig Wasser zugießen, Paprika, Paradeismark, wenn nötig Salz & bis sämig & gulasch ähnlichen Geschmack hat, mit gekochten verrühren & 1/4 Stunde zugedeckt zum ausdünsten (eventuell m. offene Rolle) geben. Mit Parmesan servieren.

Der Vorrat ~~[illegible]~~ Fleisch & Soße Spaghetti

Art der Speise: Griesleibchen (Kein)

Zubereitungs-Vorschrift: Gries in Milch dickelich kochen erkaltet 1 Ei einzigsinsen Leibchen formen x in Butter bräunen

Haferflockenleibchen (Kein)

Haferflocken in Milch 3 Stunden weichen, 1 Ei, Salz, gar gel. Champignons. Mandelmilch pro Person 1 Eßl. Haferflocken für 5 Personen 2 Eier

Celest 1867/68

Art der Speise: Käseroulade mit Schinkencrême (Fr. Modern)

Zubereitungs-Vorschrift: 10 dkg gek. pass. Kartoffeln auszukühlen 2 dkg etwas erwärmte Butter mit Salz flaumig rühren (d. h. daß sie weiß ist) 3 Dotter damit abrühren, dann feingehackte Petersilie dann die Erd. dazu, dann 4 dkg Mehl mit 1 Dzl Milch hineinrühren, zum Schluß Schnee. Auf sehr befettetes Papier aufstreichen, heiß backen & dann auf ein Brett stürzen & d. Papier abziehen & gleich heiß rollen.

Crême-Bedamiel v. 2 dkg Butter, 2 Eßl Milch & 2 dkg Mehl, kalt stellen. 7 dkg Butter abreiben, Bedamiel langsam hineinrühren, 10 dkg

fein hachierten Schinken, viel Sardellenpasta & mit Bretons rosa färben.
Biskuit aufrollen, füllen, einrollen, oben auf auch bestreichen u. m. heißem Messer glänzend machen & Petersilie fein gehackt aufstreuen

Art der Speise: Gefüllte Krapfen gesalzen (f. Hotel)

Zubereitungs-Vorschrift: 14 dkg geriebene, 8 dkg pass. Kartoffeln, 2 Dotter, Salz, 3½ dkg zerl. Butter, 1 dkg in lauer Milch aufgelöste Hefe & etwas Milch auf ein leichtes Teig wird erst hier abschlagen, dann ½ St. rasten lassen, dann auf bemehltem Brett 1 cm dick ausrollen, Krapfen ausstechen & je 2. mit folgender Fülle füllen, dann am Rand mit Klar bestreichen d. 2. darüberlegen etwas festdrücken, dann noch 1x ausstechen & wieder rasten lassen. In heißem Fett erst die obere Seite nach unten, kurz backen (viel Fett) dann umdrehen

Fleischfülle: 10 dkg Geschlachtes m. wenig Rahm & Salz

Art der Speise: Kartoffelkrapfen m. Schinkenfülle

Zubereitungs-Vorschrift: 2 1 dkg Mehl 12 dkg pass. gek. Kart. 1½ dkg Germ, 1/8 l Milch, Salz, 2 Dotter, 5 dkg lau aufgelöste Butter. Germ mit etw. Milch auflösen, in Mehl kann die anderen Zutaten. Der Teig gut abschlagen & ca. 1/2 St rasten lassen, 1 cm dick auswalken, ausstechen, jedes 2 mit Fülle füllen, mit Klar die Ränder bestreichen, zudecken, noch einmal ~~gut~~ ausstechen (Ränder vorher leicht niederdrücken) auf bemehltes Blech legen & wieder rasten lassen. In viel heißem Schmalz gut backen, obere Seite mit Messer drehen & offen bei kleiner Flamme bis es Farbe hat. Fülle: Feingehackt Schinken, Rahm, Käse

Art der Speise: Gansleber pasteten in Aspik (Fuleriniza) s.g.

Zubereitungs-Vorschrift: Leber cca 50 dkg ohne Haut, weich braten (halb zustellen mit Kapperlfett, bis das Fett klar ist, langsam braten), dann gleich passieren, bis rohes Leberfett klar zurühren, 1/8 l Obers (geschlagenes), etwas Salz, Pastetengewürz, nach Geschmack, 2 dkg passierte Lachsmilch, etwas Mayonnaise, ein Atom Worchestersauce & 5 dkg Aspik mit Kalbsfüßl dazu, gut abrühren, in beliebige Form die mit flüssigem Aspik ausgegossen (ausgegossen) wurde, einfüllen & kalt stehen lassen

Würfe Probeweise von 15 dkg gebratener pass. Gansleber gemischt 1/16 l geschlag. Schlagobers, salz pass. Lachsmilch, Mayonnaise

Celest 1867/68

von weniger als 1 Butter 1/10 l Kokosnuss-Lauf, Kochsalz
Kochsalzgewürz, flüssig Kaviarmus Aspik 2 1/2 dkg
In mit Aspik ausgeschwenkte Puddingform, in Eis eingraben
Kompott vor Gebrauch für 1 Stunde die Form in heißes Wasser
~~stehen~~ halten, stürzen und nach Geschmack
verzieren. entweder mit grünem Salat
mit Tomatenschnitten umlegen und
servieren, oder: Salat Schlemil
oder Nachtmahl, die Portionen für 5 Personen als Vorspeise

Art der Speise: Rindskamm, Zunge etc. **einpökeln** (Schlesinger, Frau)

Zubereitungs-Vorschrift: 2–3 kg rohen Rindskamm mit folgender Masse in jeder Fuge gut einreiben in Porzellanschüssel geben mit hineingelegtem Deckel belegen, gut beschweren, alle 2–3 Tage wenden und 10 (hier immer) bis 14 Tage (bei kalter Witterung) pökeln lassen, dann herausnehmen, abwaschen und in siedendem Salzwasser mit 2–3 Lorbeerblättern 4–4½ Stunden kochen lassen. Man kann auch das zu Schweinsschulter etc. pökeln.

3 gehäufte Eßl. Salz
1 " " Salpeter
1 schwach. Kaffeel. Koriander gestoßenen
1 stark gehäuften Kaffeel. Zucker
4 Lorbeerblätter
paar Pfefferkörner
2 zerdrückte Knoblauchzehen

Celest 1867/68

Art der Speise: Französische Kartoffeln (1.g.) Maintrachl

Zubereitungs-Vorschrift: Kartoffeln kochen & schälen.

In eine bebutterte leicht bebröselte Auflaufform schneidet man 1 Lage von den Kartoffeln hin, streut Semmelmehl, 1 Lage Eierscheiben darauf, streut Semmelmehl, 1 Lage Kartoffelscheiben, 1 Lage fein gehackte Petersilie die man in geröstetem Schwammerl einbrocken aufgekocht hat, wieder 1 Lage Kartoffeln, 1 Lage Eier, 1 Lage Kartoffeln, 1 Lage Pfeffer zum Schluß Kartoffeln, streut Semmelmehl darauf, gießt 1/4 l Rahm und 2 Eier verquirlt

Celest 1867/68

darüber, streut Carmelan darauf, bindet Zwiebelröschen ist Butter, flocken obenauf & stellt es für 1/2 Stunde in's heiße Rohr.

Art der Speise: Fritattenvorspeise (Nummer) 1.9

X

Zubereitungs-Vorschrift: 3 Eier, 1/2 l Rahm, die Milch, Mehl, Schnee, Salz, Kaffeelöffel Zucker, dünne Fritatten machen, füllen, die gefüllten Fritatten in 3 Teile schneiden, in die gut bebutterte Feuerfeste, mit 4 ganzen Eiern & 2 starken Eßl. Parmesan bis zu Fritattenhöhe übergießen & 35 Minuten in die Röhre bis Milch verdunstet ist & leicht gebräunt ist.

1

Füllung = 60 dkg. ~~gebratene~~ Schweinsschulter Brateis-

85 dkg Kalbsschulter
5 St Hühnerleber
1/4 kg gedünstete Champignon
2 große Sträuß Petersilie

alles fein hacken, mit Rindsfuppe aufgießen, bisl stäuben damit sämig ist, nach Geschmack Pfeffer, Salz

Leber & Schwammerl dünsten,

die anderen Fleischsorten kommen schon vorher gebraten & halb zum hacken sein.

Art der Speise: Kohlsprossen-Champignonauflauf (Fortsetzung) s. 8.

Zubereitungs-Vorschrift: Kohlsprossen werden gewaschen & in Salzwasser überkocht. Champignons in Butter & gehackten Petersilie dünsten. Dann in bebutterter wenig bebröselter Form Lagenweise (Kohlsprossen-Champ.-Kalb-Champ.) wie angeführt ist, anfüllen, dann mit 1/8 l Rahm mäßig gut verquirlt überziehen, reichlich Parmesan darüber streuen, bröseln & zerlassene Butter 15 Minuten in heißer Rohr zum überbacken.

Als Nachtmahl per Person 20-22 dkg Kohlsprossen & 5 dkg Champignon eventuell noch trockene

Schwammerl die man vorher eingeweicht, fein gehackt & mit den feinsten mitdünsten läßt. Für 5 Personen (1 Kg) nahm man 1/8 l Rahm 1 Ei.
Als Vorspeise rechne man per Person 12–14 Kohlsprossen, 5 dkg Champignon und immer für 4 Eier 1 Kg Kohlsprossen 1/8 l Rahm & 1 Ei. In 2 Schmalz Fenchelsamen bräunen, man etwas mehr Rahm – Eiermanderl ~~Eier~~.

Art der Speise: Feine Schinkenrollen (Journal) s. g.

Zubereitungs-Vorschrift: Eine Bischofsbroiform wird mit erwärmten Aspik ausgegossen. Konserven-Spargelspitzen läßt man gut abtropfen & rollt um jedes Spargelstück in eine Scheibe Schinken & legt diese Rollen nebeneinander in Form, gießt wieder erwärmten Aspik darüber, stellt die Form kalt. Vor dem Servieren stürzen & mit einer Sauce tartare servieren.

Gut mit Eier & Schinken oder Schinken mit Gemüsen, wenn man Spargelspitzen verwendet, nimmt man die billigere Qu.

3/4 kg Aspik zu 2 Formen

Art der Speise: Schinkenkipferln. Tee (Grete)

Zubereitungs-Vorschrift: Soviel gekochte gerieb. Kartoffeln
" Mehl
" Butter zusammen kneten,
aus vollen Mehlige Stücke
mit gehacktem Schinken
füllen, Kipferln formen, backen

Art der Speise: Schinken oder Fleischroulade (Zeitung) s. 9

Zubereitungs-Vorschrift: 3-4 Eier, Schnee fest schlagen, Dotter hineinrühren, 4 Löffel Mehl, etwas Salz, gut gefettetes Blech mit Mehl bestäuben, Masse aufstreichen, langsam backen. Noch weich streicht man feingehackten Schinken oder Fleischfarce darauf, rollt es wie Biskuitroulade, serviert sofort mit Salat oder Champignonsauce

Celest 1867/68

Art der Speise: Gemüserisotto (Dr Berg) vig

Zubereitungs-Vorschrift:

Celest 1867/68

Leberpastete.

(kann gekocht oder gebacken werden)

1/2 kg Leber
3 Butter
3 Semmel (weich gemacht)
3 Kl. Schnee
3 Eßlöffel Öl
grüne Petersilie
(Pastetengewürz) Pfeffer, Salz, Muskatnuß
Die Wurstform stark fetten, stäuben
und eine Stunde im Wurst backen

Irish Stew (irisches Schöpsenragout) für vier Personen. Zwei Häuptel Kohl werden gereinigt, in kleine viereckige Stücke geschnitten, zwei Zwiebeln werden feinblättrig geschnitten. 60 bis 80 Dekagramm Schöpsenschulter werden von den Knochen befreit und in gulaschgroße Stücke geschnitten. Nun werden noch pro Person zwei kleinere Kartoffel geschält und ebenfalls in grobe Würfel geschnitten. Hierauf nimmt man einen entsprechend großen Topf, gibt auf den Boden desselben eine Lage Kohl, darauf eine Lage Kartoffel, dann eine Lage Fleisch und Zwiebel, fängt dann wieder mit dem Kohl an und so fort, bis alles aufgebraucht ist. Auf jede Lage Kohl kommt immer etwas Salz und etwas Pfeffer. Dann wird auf dieses Eintopfgericht so viel kaltes Wasser gegossen, daß dieses gerade die oberste Schichte, welche Kohl sein soll, bedeckt, dann zudecken und kochen lassen, bis das Fleisch weich ist. Die Speise wird in einem Suppentopf zu Tisch gegeben und in Suppentellern serviert.

Pilzlingpudding. 2 bis 3 Semmeln werden in Milch oder Wasser geweicht, gut ausgedrückt und mit einem Stückchen Butter abgetrieben. Dann gibt man etwas fein gehackte Zwiebel, ¼ Kilogramm sauber geputzte, gewaschene, klein gehackte Pilzlinge, 3 Dotter, Salz, Pfeffer nach Geschmack und zum Schluß den steifen Schnee von 3 Klar dazu. Die Masse wird in eine gut ausgefettete Form gegeben, mit Parmesankäse bestreut und mit Butterflöckchen belegt, beiläufig 30 bis 40 Minuten im Rohr gebacken.

Samstag: Selchsuppe mit Grieß. Kartoffelselchfleischschnitzel mit Kochsalat. Rezept: Gekochte, zerdrückte Kartoffel vermischt man mit gehacktem, gekochtem Selchfleisch, etwas Fett, einem Ei, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie, formt aus der Masse Laibchen, welche man in Ei und Bröseln paniert und in heißem Fett ausbäckt. Apfelpüree.

Leberpastete:
Diese Pastete kann sowohl warm als auch kalt gegessen werden, gebacken oder in der Puddingform ¾ Stunden im Wasserbad gekocht.
½ kg geschabte Kalbs- oder Schweinsleber, 1 Eßlöffel gerührtes Fett, drei Dotter, 3 geweichte, passierte Semmeln, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, Muskatnuß oder Knoblauch, und 3 Klar festgeschlagenen Schnee.

Samstag: Gedünstetes Kraut mit Burenwurst. Rezept: Sehr wenig Zwiebel wird in reichlich Fett (für ein Kilogramm Kraut zirka zwei Eßlöffel Fett) angeröstet, drei Würfel Zucker werden gleich mitgebräunt, das kleingeschnittene, gesalzene Kraut wird in dem Fett zuerst zugedeckt ohne Wasser gedünstet. Dann gibt man einen feingeschnittenen Apfel dazu, etwas gewässerten Essig und gießt schöpflöffelweise Wasser auf und läßt das Kraut anderthalb Stunden dünsten. Eine Viertelstunde vor dem Servieren wird die würflig geschnittene Burenwurst in dem Kraut erwärmt. Erdäpfelnudeln.

Sonntag: Einmachsuppe. Panierte Schweinskotelett[illegible]

Sonn

2. Kartoffelauflauf. 1 Kilog[illegible]nm Kartoffeln würfelig schneiden, nicht zu weich kochen und abseihen. 1 Wasserglas Milch, 1 Kaffeelöffel Mehl, etwas Paprika, etwas Salz, etwas Zitronensaft, 1 Eßlöffel Tomatenmark, 20 Dekagramm geweichte Haferflocken vermischt man gut miteinander, gibt dann das Ganze in eine ausgebutterte Auflaufform oder Kasserolle, bestreut dich mit geriebenem Käse und läßt ½ Stunde backen.

... etwas Paradeismark und eventuell noch etwas Paprika dazu. Mohnkuchen.

Nachtmahl

Sonntag: Gefüllte Eier mit Hirn. Rezept: Hartgekochte Eier werden halbiert, die Dotter passiert, mit Salz, Pfeffer, einem halben gedünsteten Kalbshirn, ⅛ Liter Rahm und etwas weißen Bröseln vermischt und die Eier damit gefüllt. Die Eier werden in eine gut geschmierte feuerfeste Schüssel gestellt, der Rest der Fülle wird mit dem Schnee von drei Klar und mit noch etwas Rahm vermischt und über die Eier gegeben, welche man nun eine Viertelstunde bäckt. Die Speise wird noch verfeinert, wenn man über die gefüllten Eier 10 Dekagramm gedünstete Champignons streut. Schweinsbraten mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat. Nußtorte mit Schlagobers.

Illustrierte Frankfurter

Geschälte, der Länge nach geschnittene Frankfurter mit der flachen Seite in Epoca abbraten, Eier darüberschlagen und im Rohr stocken lassen Mit gebratenen Tomaten garniert servieren.

Lukullus-Laibchen

Faschiertes Kalbfleisch noch gut durchhacken, mit Salz, etwas weißem Pfeffer, etwas geweichter, passierter Semmel, gehackter grüner Petersilie, Ei und 1 Löffel Fett gut durchmischen, kleine Laibchen formen, in etwas Epoca und Wasser dünsten. Den Bratensaft durchseihen, abmessen, es muß ungefähr ⅛ Liter sein, mit 3 Dottern, etwas Zitronensaft, einem großen Stück Epoca im Wasserbad mit der Schneerute zu einer Creme schlagen, diese über die Laibchen schütten und so servieren.

Pikant gebackenes Hirn. Man fettet die Gratinierschüssel mit Sardellenbutter aus und verteilt darin gleichmäßig und abwechselnd den halbweich gekochten, in Röserln zerpflückten Karfiol und das sauber geputzte, in kleine Stücke zerlegte rohe Kalbshirn. Darüber wird eine mit Ei abgesprudelte Bechamel gestoßen, mit Butterflöckchen und Reibkäse leicht bestreut, eine halbe Stunde gebacken und mit grünem Salat serviert.

Meinl-Kaffee

Bürgerlicher Speisezettel.

Montag: Paradeissuppe. Feiner Bries-Gemüsepudding. Rezept: Aus 4 Dekagramm Butterschmalz (5 Dekagramm Butter), 6 Dekagramm Mehl, ¼ Liter Milch macht man ein Bechamel, läßt es auskühlen, rührt 7 Dotter, Salz, Pfeffer und eventuell etwas Reibkäse ein, mischt dann ¼ Liter Zuckererbsen, 3 würflig geschnittene Karotten, eine kleine, zerteilte Karfiolrose, 5 Stück geviertelte Champignon, 25 Stück Spargelspitzen, alles gekocht und gut abgetropft, dazu sowie ein blanchiertes, kleinwürflig geschnittenes Bries und den Schnee der 7 Klar. In einer gefetteten, gestaubten Puddingform ¾ Stunden im Dunst kochen. Mit Reibkäse bestreut servieren.

Gebackene Beuschelröllchen

1 Kilogramm Rinds-, Kalbs-, Schweins- oder Schöpsenbeuschel in Salzwasser mit Wurzelwerk (6 Dekagramm Petersilienwurzel, 6 Dekagramm gelbe Rüben, 4 Dekagramm Zeller), 5 Pfefferkörner, 2 Gewürzkörner, Thymian, Lorbeerblatt und Zitronenschale weichgekocht. Ausgekühlt fein faschieren und mit einem Béchamel aus 4 Dekagramm Mehl und 1/16 Liter Milch verrührt. Diese Masse wird mit in 4 Dekagramm Fett angerösteten 1½ Dekagramm Zwiebel und Petersiliengrün, 2 Eiern, etwas Salz gut abgemischt, zu Röllchen geformt und diese, in Oblaten gewickelt, in Mehl, Ei und Bröseln paniert und in heißem Fett herausgebacken.

Mit Salat oder Gemüse serviert.

Gnocchi di patate:
(Ital. Nationalspeise)

¾ kg geschält gekochte Erdäpfel heiß passieren, sofort wieder in hohen Topf geben, 6 dkg Epoca, Salz, ½ Glas Mehl, drei ganze Eier dazu, mit Kochlöffel im Topf zu Teig schlagen. Ein Probe gnocchi ganz kurz kochen, falls zu locker, etwas Mehl, falls zu fest, etwas heiße Milch dazu. Immer wenig Gnocchi auf einmal einkochen, in Auflaufschüssel legen, lagenweise m. Parm. bestreuen, oben

Dienstag: Reissuppe. Kalbsschlußbraten mit Bechamelsoße. Rezept: Der wie üblich vorgerichtete Schlußbraten wird mit reichlich kleingeschnittenem Grünzeug in Fett gebraten. Wenn das Fleisch gar ist, wird der Saft passiert und das Fleisch in Scheiben geschnitten; zwischen die Fleischscheiben streicht man eine Farce aus rohen Champignons, mit etwas Parmesan vermischt, und gibt nun den Braten in eine Gratinierschüssel, gießt darüber die passierte Soße, welche man mit folgender Bechamelsoße vermischt, und stellt das Fleisch für eine Viertelstunde ins Rohr, wo man es bei starker Oberhitze gratinieren läßt. Soße: Man bereitet eine helle Einmach aus 3 Dekagramm Butter, 2 Dekagramm Mehl, gießt ⅛ Liter Milch auf und

Bovril

Ein Kaffeelöffel voll BOVRIL erhöht den Nährwert jed. Speise u. verbessert den Geschmack.

BOVRIL der einzige Sparmeister der Küche.

Rezept für Schwerkranke: Man löse einen Kaffeelöffel Bovril in einer Tasse durch übergießen mit siedendem Wasser auf und lasse hierauf einige Minuten aufkochen. Das im Bovril befindliche Pulver ist pulverisiertes Fleisch und wird mit der Brühe mitgetrunken.

läßt die Soße auskühlen. Dann mit einem Dotter legieren. Eine Gemüseplatte, bestehend aus englisch bereiteten Karotten, grünen Erbsen und Reis, dazu servieren. Orangensalat.

Mittwoch: Haferschleimsuppe. Gedünste

2. **Bechamel-Koteletts.** Schön vorgerichtete Koteletts auf beiden Seiten wie üblich braten, kaltstellen, indessen feingewiegte Champignons in Petersilie und Fett rösten, die erkalteten Koteletts damit bestreichen, folgende Bechamel auf jedes Kotelett streichen, mit Reibkäse bestreuen, im Rohr 10 Minuten gratinieren (überbacken). Den Saft der abgebratenen Koteletts in einer Sauciere separat dazu servieren. — **Bechamel:** Aus 4 Dekagramm Butterschmalz und 4 Dekagramm Mehl eine Einmach bereiten, mit ¼ Liter Milch aufgießen, erkalten lassen, ein Eßlöffel Reibkäse, zwei Dotter, Salz und zwei Klar fest geschlagenen Schnee einmischen. (Originalrezept aus dem Rezeptbuch für österreichische Käsespeisen der Milchwirtschaftlichen Reichsvereinigung Oesterreichs.)

Montag: Passierte Wurzelsuppe. Schinkentorte mit Schwammerlsoße. Rezept: Man treibt 15 Dekagramm Butterschmalz (21 Dekagramm Butter) mit sieben Dotter sehr gut ab, rührt sieben Löffel Mehl sowie sieben Löffel Milch ein und zieht den Schnee von sieben Klar ein. Aus dieser Masse bäckt man fünf Tortenplatten, welche man wie folgt füllt, nochmals kurz ins Rohr stellt und mit Reibkäse bestreut. Fülle: Faschierten Schinken mit etwas Rahm vermischen und zwei Tortenplatten damit füllen. Eine Platte wird mit in Butterschmalz gedünsteten Champignons bestrichen. Eine Platte wird mit geröstetem Hirn bestrichen

Rindfleisch gratiniert

Siehe Zubereitung von 5 Eßl. Fett, 5 Eßl. Mehl gerührt, 1 Glas saure Milch & etwas später noch etwas Rindssuppe oder Wurfelsuppe auf, zuletzt fügt Salz, Pfeffer, Citronensaft nach Geschmack bei & läßt die Sauce gut verkochen. Zum Schluß fügt man noch etwas Sauerampfer. Das in Scheiben geschnittene Fleisch

Art der Speise: Karfiol mit Makkaroni

Zubereitungs-Vorschrift: Karfiol in Salzwasser weich kochen ebenso die Makkaroni. Eine bebutterte Back-form belegt man mit einer Lage Makkaroni

1 Lage Karfiol dann Parmesan streuen Butterflocken

wieder 1 " Makkarone

1 " Karfiol, darauf wieder reichlich Parmesan & zum Schluß Butterflocken, mit Rohr schön gelbbraun überbacken und mit Tomatensauce oder Salat servieren.

Celest 1867/68

Vorspeisen
Nachtische

Art der Speise: Igel Eier 1. g (Kochschule) Menge f. 5 Eier

Zubereitungs-Vorschrift: Harte Eier quer durchteilen, so daß der untere Teil größer ist, Dotter hacken.

5 Eßlöffel gehackte Champignon kurz anrösten, zu den Dottern geben, dazu 5 Eßlöffel gehackte Fleischreste oder Eschrauret oder Schinken, Salz, Pfeffer, mit 1 Eßlöffel dicker Sahne binden. Die Eier füllen, auf den Deckel, mit Mehl bestäuben, in Brösel oder zerbröckelten feinen Zwieparmitteln rollen, in heißem Fett hellgelb backen, auf Blaschmuck die mit gehobelten angemachten Salat belegt, ist aufzulegen. Dazu serviert man Kräutersauce = Bechamel Sauce = 3 Eßlöffel heiße Butter, 2 Eßlöffel Mehl am

Celest 1867/68

Feuer hinein, ohne Farbe nehmen zu lassen, mit 1/8 l Milch aufgießen, zu dieser Sauce verkochen, vom Feuer weg, 1 Dotter hinein (separat Senf, Sardellenpaste mit etwas Öl glatt rühren) Sauce nach & nach dazu rühren, etwas Zucker, Citronensaft, reichlich Kräuter oder Petersil, oder Schnittlauch, oder Kapern fein gehackt, abschmecken, kalt servieren.
Wenn die Fülle zu fest ist, kann man bis Kalum oder Milch zum Schluß beirühren, so daß sie dicklich wie feste Sauce ist.

Art der Speise: Paradeis Eier (Dr Moberu)

Zubereitungs-Vorschrift: Menge für 4 hartes Eier

Passierte Dotter
½ Milch geweichtes Weiss-Patentbrödchen
1 Gr. Paradeismark
Salz, Parmesan
& auf Postschnitten

} damit Eier füllen

(aus Patentbrödchen kann auch andere sein)

die man in bebutterte Form legt, die gefüllten Eier aufstellen & eine dickliche Paradeisesauce (ohne Zucker & Essig) mit Salz & Parmesan auf die Eier geben & backen

Menge des Paradeismarks für Fülle & Sauce auf die 30 gr Dotter

Dasselbe Rezept hat Lotte =

6 Eier, 6 Eßlöffel Butter, 1 Dose Paradeismark, 2 Semmeln. Butter flaumig rühren, Eier hart kochen, Dotter passieren, Semmeln abreiben, in Milch weichen, gut ausdrücken, passieren, 1/2 Dose Mark, Eigelb, Semmeln & Parmesan in die Butter, etwas Salz, in die Eier füllen. Weißbrot schneiden, in eine gefettete Kasserolle (mittlere) legen, Butter darauf, die Eier darauf stellen & mit Paradeissauce (unter mit Kellerfarl) übergießen. In heiße Röhr, 20 Minut. backen & heiß servieren.

Art der Speise: Gratinierte Champignon-Eier. s. 9 (Kochschule)

Zubereitungs-Vorschrift: 4 harte Eier kochen, schälen, der Länge nach halbieren, Dotter hacken.

20 dkg blättr. geschnitt. Champigns in Butter, Petersil wenig Wasser, Salz, Spur Pfeffer, 10 Minuten dünsten, so daß nur sehr wenig Flüssigkeit bleibt.

Den größten Teil der gedünst. Schwämme in Gratinierschüssel auslegen, die leeren Eihälften darauf legen, füllen, aus Bechamel die Eier übergießen mit Parmesan & Brösel bestreuen, Butterflöckchen auf jedes Ei legen & bei Oberhitze gratinieren.

Füllung: Bechamel von 3 dkg Butter, 2 dkg Mehl Salz, 1/8 l Milch dick verkochen.

Celest 1867/68

Die gehackten Dotter mit 1 Eßl dieser Sauce vermischen, die restlichen Champignons gar gekochte grüne Erbsen, Parmesan, wenn nötig Salz, vermischen.

Die restliche Schaumsauce mit Milch cremeartig am Feuer verdünnen, vom Feuer weg, 1 Dotter hinein & 2 Eßl Parmesan hinein verrühren & damit die Eier überziehen

Art der Speise: Gefüllte Eier (Zeitung)

Zubereitungs-Vorschrift: 6 Eier hartgekocht, geschält, in der Mitte entzweigeschnitten. Die Dotter sehr fein zerdrücken, 2 Kaffl. Senf, 2 Kaffl. Oel, Salz, Pfeffer, etwas gehackt Petersil, 3 Esslöffel Rahm, 2 entgrät, fein gehackte oder geschnittene Sardellen gut dazumischen, damit die Eier füllen, mit Messerglätt verreiben & auf Salatblatt legen. Die zwei Weißen & Eier mit Häuschen der übrig gebliebenen Fülle, feingehackten rothen Rüben & Kleinen, feingehackten Gurken garnieren. Dann mit Sauce garniert werden.

Celest 1867/68

Art der Speise: Consommé diable auf Croutons in Fett gebacken (Lire)

Zubereitungs-Vorschrift:

☐ Weißwurst

5 dkg Butter
2 Dotter oder 1 g Ei
Paprika, Salz, Pfeffer
Rose viel Petersilienwurzel (geriebe)

Oeufs farcis (Lire)

Fülle: 5 dkg Butter
5 hartgekochte Dotter passiert
Pfeffer, Salz, Senf, 3 Sardellen

Art der Speise: Tomaten mit Ei

Zubereitungs-Vorschrift: Die gewaschenen Tomaten werden in Scheiben geschnitten (können auch vorher geschält werden) und in heißem Öl auf beiden Seiten 10 Minuten gebraten. Dann schlägt man Spiegeleier darauf & läßt die Eier stocken.

Celest 1867/68

Art der Speise: Eierspeis mit Haferflocken

Zubereitungs-Vorschrift: 1 Ei Nachmittags zerspritzen
1 Kaffl Haferflocken
1 Eßl Milch, Salz
verspritzen
Abends anspritzen & Eierspeis
davon machen

Art der Speise: Fliegenpilze (Meinl)

Zubereitungs-Vorschrift: Harte Eier schälen, auf einer Spitze abknappen, halbierte kleine Tomaten auf einen Zahnstocher stecken & mit der Wölbung nach oben als Kopf auf das Ei spießen. Gekochte, grob gehackte Eiweiß in verlassenes Aspik legen & in Abständen auf die Tomate streuen.

Gefüllte Eier (Meinl)

Harte Eier halbieren, auslöffeln, Dotter mit etwas Butter oder Sauerrahm, Senf, gehackt Zwiebel, eventuell gehacktem Schinken, Kapern, ~~Senf~~ Salz, Sardellenpaste & Zitronensaft vermischen, in die Eihälften füllen & verzieren.

Frösche aus harten Eiern (Meinl)

Harte Eier schälen, an der Spitze ein Dreieck herausschneiden, mit Schinken oder Lachs auslegen. Als Beine 2 Zahnstocher so in das Ei stecken,

daß der Frosch schräg steht. In eine Mayonnaise gut abgetropfte grünen Spinat oder etwas grünen Brokoli mischen, zerlassenes Aspik einmengen, eine Weile kaltstellen dann über die Frösche schütten. Als Augen, Kapern oder Pfefferkorn verwenden.

Rahmeier für vier Personen: 6 Eier werden in siedendes Wasser eingelegt und 10 Minuten gekocht. Abseihen, abfrischen, schälen und in Scheiben schneiden. 3 Achtelliter sauren Rahm schlägt man mit zwei ganzen Eiern gut ab und salzt und pfeffert nach Geschmack. Eine Auflaufschüssel wird mit Butter ausgestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut, dann eine Lage Eierscheiben im Kranz in der Schüssel angerichtet, darüber etwas von dem Rahm gegeben, dann kommt wieder eine Lage Eierscheiben, wieder Rahm und so fort, bis Eier und Rahm verbraucht sind. Diese Speise wird 25 bis 30 Minuten in der Schüssel gebacken, dann entweder auf eine flache Schüssel gestürzt oder in der Auflaufschüssel angerichtet.

Bitte diese Rezepte auszuschneiden und zu sammeln.

1. Eier mit Käse und Paradeis. In 10 Dekagramm aufgelöster Butter oder 6 Dekagramm aufgelöstem Butterschmalz verrührt man den Inhalt einer kleinen Dose „Globus"-Paradeismark, gibt ¼ Liter Rahm und eine Handvoll geriebenen Käse. In eine ausgebutterte Auflaufform oder Kasserolle gibt man die Hälfte dieser Masse, belegt diese mit hartgekochten Eiern, zirka 6 bis 8 Stück, ganz oder halbiert und gibt die andere Hälfte der Masse darüber. Bestreut nochmals dick mit geriebenem Käse und läßt in der Röhre überbacken.

Mayonnaiseeier. 2 Dotter, 1/16 Liter Oel, einen Eßlöffel Essig oder Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 2 Eier. Die Dotter werden gut verrührt, tropfenweise das Oel dazu gegeben. Wenn die Masse steif ist, kommt der Essig, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu. Hartgekochte Eier halbiert man, vermischt die Dotter mit Mayonnaise und füllt die Eihälften damit. Der Boden der Schüssel wird mit Mayonnaise bedeckt, die Eier darauf gelegt und kalt serviert.

Gratinierte Parmesaneier: In 10 dkg heißes Fett vom Feuer weg eine kleine Dose Meinl-Tomatenmark, Salz, ¼ Lit. sauren Rahm u. eine Hand voll gerieb. Parmesan einrühren, in eine gefettete feuerfeste Schüssel die Hälfte dieser Masse geben, 6 bis 8 pochierte oder harte Eier legen, restl. Masse darüber, mit geriebenem Hartkäse bestreuen und 20 Minuten im Rohr gratinieren.

Eier-
Speisen

Rezept

Allerlei aus Orangen!

Orangen-Torte

Diese Torte, französischen Ursprunges, ist trotz ihres Wohlgeschmackes wenig bekannt und beim Zuckerbäcker nicht zu haben. Sie wird folgendermaßen zubereitet: 5 Eigelb werden mit 20 dkg Zucker schaumig gerührt und mit 20 dkg gut gesiebtem Mehl kräftig durchgearbeitet. Dann gibt man 20 dkg in Flöckchen zerpflückte Butter dazu. Nach nochmaligem Durcharbeiten wird der Teig ausgerollt und mit ihm der Boden und Rand einer gut mit Butter ausgeschmierten Tortenform ausgelegt. In mäßig heißem Ofen wird nun der Tortenboden nicht allzu braun gebacken. Zur Füllung der Torte werden 5 schöne Orangen, 2 Aepfel und 15 dkg Zucker gebraucht. Die ungeschälten Aepfel werden in 4 Teile geschnitten und in einer kleinen Kasserolle mit einem Weinglas Wasser etwa 15 Minuten gekocht. Den dadurch erhaltenen Saft läßt man über ein Sieb ablaufen und kocht ihn mit dem Saft von 2 Orangen und dem Zucker so lange ein, bis er in Perlen vom Löffel tropft. Die Hälfte des so erhaltenen Orangensirups gießt man auf den Tortenboden und belegt ihn, von außen beginnend, rund herum ganz dicht mit den einzelnen Teilchen der restlichen 3 Orangen. Zum Schluß wird der noch verbleibende und abermals erwärmte Sirup über die Torte gegossen.

Ribiseltorte. 4 Dotter werden mit 8 Dekagramm Zucker sehr schaumig gerührt. Dann gibt man 3 Dekagramm geriebene Schokolade, Zitronenschale, feingehackte Aranzini, 8 Dekagramm geschälte, geriebene Mandeln, 4 Dekagramm mit Rum befeuchtete Brösel, und zum Schluß den festen Schnee von 4 Klar darunter. Die Masse kommt in die gut ausgefettete Tortenform und wird gebacken. Wenn die Torte erkaltet ist, wird 1/4 Liter festgeschlagenes Schlagobers, mit Vanille und Zucker gesüßt, darübergehäuft, und dann mit abgezupften, schönen, in Zucker gerollten Ribiseln dicht bestreut.

[illegible] Schneetorte. Rezept: 25 Dekagramm Zucker, 25 Dekagramm geriebene Haselnüsse, eventuelle mit Nüssen oder Mandeln gemischt, eine Rippe geriebene Schokolade, Zimt und geriebene Zitronenschale werden in den festen Schnee von acht Klar eingemengt und in einer gefetteten, gestaubten Tortenform sehr kühl gebacken. Mit Kaffeeschlagobers oder Schokoladecreme überziehen.

Fächertorte: Zur Fächertorte wird der Boden und Rand einer Tortenform mit folgendem dünn ausgerolltem, mürbem Teig ausgelegt. Darauf kommt ungefähr fingerhoch eine Lage Mohn, darüber eine Lage gedünsteter Aepfel, als dritte Lage nimmt man geriebene Nüsse, mit Zucker und etwas Zimt vermengt, darauf wird ein Blatt mürber Teig und darüber ein Gitter aus mürbem Teig gelegt. Diese Torte läßt man langsam backen, sie soll aber nicht frisch angeschnitten werden. Mürber Teig dazu: 15 Dekagramm Gänsefett und 10 Dekagramm Zucker rührt man flaumig, mischt 30 Dekagramm Mehl dazu und gibt, wenn der Teig zu fest oder zu spröde ist, etwas Wasser oder ein Ei dazu. Mohnfülle: Den geriebenen Mohn läßt man mit etwas Honig und Wasser am Feuer aufkochen und wieder erkalten. Aepfelfülle: Die Aepfel werden mit einer Prise Zucker und ganz wenig Wasser solange gedünstet, bis sie halb zerfallen. Nußfülle: Nüsse reiben und mit etwas Zucker und Zimt vermengen. Manchmal gibt man auch auf die letzte Teigschichte, vor dem Gitter, noch eine Lage dick eingekochter Marmelade.

Zuckerglasur: Die beste und rationellste Zuckerglasur ist der Fondant. Dazu nimmt man ein halbes Kilogramm Zucker und bringt ihn mit einem Achtelliter Wasser in einem Geschirr zum Kochen; Staub und sonstige Unreinigkeiten werden sich am Rand des Gefäßes absetzen und müssen mit einem nassen Tuch oder Schwamm weggewaschen werden. Der Zucker wird so lange gekocht, bis sich ein Faden ziehen läßt. Dazu taucht man die Hand in kaltes Wasser und probiert dann mit der kalten, aber trockenen Hand, ob sich zwischen Daumen und Zeigefinger ein 4 bis 5 Zentimeter langer Faden ziehen läßt, ohne zu reißen. Nun wird eine Steinplatte oder eine nicht ausgesprungene Bratenpfanne mit etwas Wasser bespritzt, der Zucker daraufgegossen und vollständig auskühlen gelassen. Dann arbeitet man den Zucker mit einem Kochlöffel so lange ab, bis er vollständig weiß ist und dick und spröde wird. In diesem Zustand kann er monatelang aufbewahrt werden. Bei Gebrauch wird er in einem Geschirr lauwarm aufgewärmt, mit dem betreffenden Aroma, zum Beispiel Kaffee-Extrakt, Himbeersaft, Maraschino usw., verdünnt (aber nicht zu dünnflüssig) und damit glasiert. Die zu glasierenden Bäckereien oder Torten müssen dünn mit Marmelade bestrichen sein, bevor man die Glasur darübergießt.

Art der Speise: Brüsseltteig für Fächertorte (Tante Tuli)

Zubereitungs-Vorschrift: 60-70 dkg Mehl mit 2 ganzen Eiern & 2 Dotter etwas Citronenschale & Saft von ½ Citrone, viel Wein oder Krimsekt, Teig machen & so viel Fächer machen als man braucht füllt sie mit Mohn

Aprikosen

Ribisel

es können 6-7 Fächer sein

zuletzt eine Lage Marmelade

gibt Butterstreusel, die untersche Lage muß etwas breiter sein. Langsam backen

Celest 1867/68

Art der Speise: Cacaotorte (Fr. Sommerscheim)

Zubereitungs-Vorschrift: 15 dkg Butter oder Thea schaumig rühren
1/4 kg Zucker " 4
2 ganze Eier " 1
20 dkg Mehl
1/4 l schwarzen Kaffee
6 dkg Cacao "
1/2 Packerl Backpulver

Art der Speise: Fächertorte (Dal Lago) s. g

Zubereitungs-Vorschrift: 20 dkg Fett
20 " Zucker mit Vanille
40 " Mehl
4 Dotter
1 Backpulver zu einem Teig kneten
(mit 2 Eßl. Wasser wenn nötig dazugeben)
dann in 5 Teile teilen und ~~einzeln~~
ausrollen, füllen.

Auf 1. Platte kommt die Topfenfülle = 1/4 kg Topfen, 2 Eßl. Milch, 2 Eßl. Zucker, Vanille, Zitronenschale, 2 Klar

auf 2. Platte Povidlfülle = 1/4 kg Povidl, etwas Rum, Zucker, Zimt, Vanille, Zitronenschale

auf 3. Platte Nußfülle = 10 dkg geriebene Nüsse in 1/8 l Milch kochen mit Zucker, Zimt, Zitronenschale, Vanille

auf die 4 Kartoffelmasse = 10 Eßl. geriebe Kohn in Milch kochen
mit Zucker, Zimt Vanille, etwas gestoß
Nelken, Citronenschale, zum Schluß
wenn ausgekühlt 2 Klar dazumischen

Oben aus der 5ten Platte ein Gitter, das man mit
Klar bestreicht. Die 4 Klar die vom Teig bleiben
verwendet man 2 zur Kohnfülle & 2 Klar zur
Topfenfülle. In jede Fülle etwas Citronenschale
Zucker & Vanille geben.

Backzeit = 1 1/2 Stunden

Art der Speise: Orangen Torte (Frager Tagblatt) probieren

Zubereitungs-Vorschrift: 5 Dotter mit 20 dkg Zucker schaumig rühren, mit 20 dkg gesiebtem Mehl gut durcharbeiten. Dann gibt man 20 dkg in Flöckchen zerpflückte Butter dazu & nach nochmaligem Durcharbeiten wird der Teig ausgerollt, mit ihm der Boden & Rand einer gut bebutterten Tortenform ausgelegt. In mäßig heißem Ofen den Tortenboden nicht zu braun backen.
Zur Füllung der Torte werden 5 Orangen, 2 Äpfel & 15 dkg Zucker gebraucht.
Die ungeschälten Äpfel werden in 4 Teile geschnitten, in einer kleinen Kasserolle mit

einem Weinglas Wasser etwa 15 Minuten gekocht.
Den dadurch erhaltenen Saft durch ein Tuch ablaufen &
kocht ihn mit dem Saft von 20 Orangen & dem Zucker
so lange ein, bis er in Perlen vom Löffel tropft.
Die Hälfte des so erhaltenen Orangensirups greift
man auf den Tortenboden & belegt ihn, von außen
beginnend, rund herum ganz dicht mit den einzel-
nen Teilchen der restlichen 13 Orangen. Zuletzt
fährt man der noch verbleibende & abermals
erwärmte Sirup über die Torte gegossen.

Art der Speise: Billige Torte (Frau Schlevinger)

Zubereitungs-Vorschrift: 6 dkg Fett abreiben

Kostet 1 Mk 20

16 dkg Zucker

1 ganzes Ei

1 Bittere Saft & Schale

Evtl. Rum

3–4 dkg Cacao alles gut flaumig rühren

dann 20 dkg Mehl in das man 1 Backpulver hineingemischt hat, langsam einrühren

& 1/4 l Milch

langsam backen

erkaltet 2x durchschneiden mit Marmelade füllen

Art der Speise: Pikante Chokoladetorte (Mehl)

Zubereitungs-Vorschrift: 6 Dotter, 1 ganzes Ei, 25 dkg Zucker, 3 Kipferln entweichte Chokolade, 1 Esslöffel Kirschel oder Himbeermarmelade, 20 dkg geriebene Nüsse, 5 dkg Kranzgrieß, Schnee von 6 Klar. Nach dem Backen mit Chokoglasur überziehen

Art der Speise: Chokoladetorte

Zubereitungs-Vorschrift: 3 Rippchocol erweicht mit 15 dkg Butter flaumig rühren, 18 dkg Zucker, 2 g Vanillin (immer mit Zucker gemischt) dazu, 2 Dotter 12 dkg geriebene Nüsse, 8 dkg Mehl & 2 Schnee

Chocolatetorte für Torten & Bisquitkuchen zu füllen 12 dkg Butter flaumig rühren, 8 dkg Zucker dazu dann v. 3 dkg Butter, 2 dkg Mehl & 1 ganz kleines Milch Backpulver langsam dazu & 2 1/2 Rippchocolade dazu. Man kann auch Chocolade & Butter zusammen erweichen. Diese

Crême kann man durch Zusatz von 8 Gr. Gerösl der. Haselnüsse als Füllle von Obsttorten verwenden.

Olivolacrême.

10 Gr. Butter mit 2 Kaffeelöffel Olivenöl rühren, dazu 8 Gr. Zucker 1 Dotter & kalt stellen

Art der Speise: Gerührte weiße Eingerührte (Rühm) v. J.

Zubereitungs-Vorschrift: ~~Gerr~~ 10 dkg abgezogene, feingeriebene Mandeln mit nach & nach 2 rohen Eiweiß im Mörser gut durchstoßen & pürieren, sie dann mit 14 dkg gesiebter Butter, 14 dkg Zucker, 3 ganze und nach & nach 2 Dotter & 3 ganze Eier sehr schaumig rührt, mit der feingeschnittenen Schale von 1 Citrone & 1 Löffel Zimt & zuletzt 14 dkg Mehl ein. Mit der Masse wird der Boden einer bestreuten Tortenform halbvoll gefüllt, darauf legt man eine zusammengeklebte (mit Wasser die Ränder) zweckgeschnittene weiße Platte, damit nichts ausläuft, diese mit Himbeer oder Ribisel marmelade

Celest 1867/68

Es gibt die andere Hälfte der Masse darüber, streicht sie glatt & läßt die Torte im mittelheißen Ofen ungefähr 15 Minuten bei fingerbreitem Spalt. Dann weitere 75 Minuten zu Ende backen. Die Torte in der Form auskühlen lassen. Den nächsten Tag vom Rand glattes, entbehrendes Rand, schneidet die Torte auf Backpapier & zudeckt sie & schneidet sie zum Gebäck (mit Messer) gitterartig zu Ende.

Art der Speise: Berliner Torte (Cülm) s.g.

Zubereitungs-Vorschrift: Für 8-10 Portionen

Aus 14 dkg Weizenmehl
7 " geschälte, feingeriebene Mandeln
14 " Staubzucker vermischt mit 1 Paket Vanillezucker
14 " harter zerschnittener Butter
feingeschnittene Schale & Saft einer 1/4 Citrone
& 4-5 rohe Eier, rasch zu einem glatten Teig abarbeiten, 1/2 Stunde kühl stehen lassen.
Nach dieser Zeit pappenmeldelrick zu Torbenblättern ausrollen die auf gefettetes Blech in sehr heißer Röhre goldgelb gebacken & heiß vom Blech mittels Messer geschoben werden & dann gefüllt & glasiert. Fülle: 6 dkg vanillierten Zucker mit 2 Dotter-

Celest 1867/68

1/4 l kalter Milch, 3 Eßlöffel Mehl gut verquirlen, rühren diese Masse auf kleinem Feuer bis zum flüchtigen Aufkochen durch. Diese Crème kochend heiß zur Fülle auf die Blätter streichen & zusammensetzen. Das oberste Blatt mit Johannisbeermarmelade bestreichen & glacieren.

Glasur: 1 ganzes Ei mit 25-30 Dkg feinem Staubzucker dickflüssig rühren, eventuell paar Tropfen heißes Wasser hinzufügen, sogleich überziehen & glattstreichen. Wird die Glasur, solange sie naß ist mit ein wenig Kokosmandeln einstreuen.

Wir haben das 1. Mal die Torte genau so gemacht, nur auf die oberste Platte auf die Marmelade ~~gesch~~ ~~Crème~~ ~~[illegible]~~ ~~mit Eiweißglasur~~ gegeben, und berandet mit zerbröckelten Kokuspen

Art der Speise: Mandeltorte (Grete)

Zubereitungs-Vorschrift: 14 dkg Zucker mit 5 Dotter flaumig rühren dann 14 dkg braun geriebene Mandeln & den Schnee von 5 Eiklar dazu

Creme = 1 kleines Stück Butter sehr gut abreiben, 5 Dotter, etwas Zucker, 2 Eßl starken schwarzen Kaffee (mit aufgegossenen sondern gutgemischten Kaffee)

Art der Speise: Nüsstorte

Zubereitungs-Vorschrift: 6 Dotter } schaumig rühren
4 Loth Zucker }
6 Stück fein gemahlene Kaffeebohnen
1/2 Tafel geriebene Chocolade
zuletzt Schnee von 4 Klar
& 1 Loth sehr fein geriebene Nüsse

Fülle = 10 Loth geriebene Nüsse werden im Mörser mit siedender Milch gestossen, so daß ein dicker Teig entsteht. dazu gibt man Schnee von 1 Klar & 1 Loth Zucker.

Die gefüllte Torte löst man noch ohne Vegle aus Rohr brodenden. Wachser mit weißem.

Celest 1867/68

Fondant überziehen & mit 1/2 Nüssen verzieren. Kann auch mit Schokoglasur gemacht werden, oder ohne Glasur & nur obenauf streuen

Art der Speise: Chokoladecremetorte (Eiweißverwertung)

Zubereitungs-Vorschrift: In den festen Schnee von 6 Eiern mengt man 20 dkg Zucker, 20 dkg geriebene Nüsse ein. Aus dieser Masse backt man 5 Platten welche man mit Creme (aus Butter und Zucker) gefüllt wird und mit Chocoladeglasur außen überzogen.

Creme: 1/4 kg Butter klaumig rühren, 2 Dotter, 12 dkg entölte Chocolade, 7 dkg Zucker. Die gefüllte Torte muß kühl stehen.

Art der Speise: Nuss Torte (Schlesinger) s.g

Zubereitungs-Vorschrift:

10 Schnee steif schlagen dazu
25 dkg gerieb. Nüsse
25 " Zucker

gut verrühren & im Wasserbad kochen

1 Tag vorher Torte oder langlich backen.

Crême: 5 Dotter
10 dkg Zucker
2 Eßl. Stärk. mehl Kaffee
1/2 Stange Vanille

Inzwischen sind 10 dkg Butter mit 5 dkg Zucker ganz flaumig gerührt & obige warme Crême dazu kommt jetzt Löffelweise dazu gerührt, auch bisl. Rum, bis sie auskühlt

(Crême Masse gerührt aus
5 Dotter 1 1/4 Eßl. Kaffee
5 dkg Zucker 1/3 Vanillestange

& Butterabtrieb dazu aus 5 dkg Butter 2 1/2 Zucker

Torte durchschneiden, beide Innenteile mit Punsch (Rum oder Mandelaroma Rum oder Weinbrand Rum) getränkt mit Creme füllen und auf die Creme entkernte Weichseln verteilen, beziehungsweise voll belegen.

Überguß: 1/8 l ungeschlagenen Schlagobers mit 3 Rippen Heller Bitterschokolade im Wasserbad auflösen bis kein Brocken der Schokolade sichtbar ist. Jetzt legt man die gefüllte Torte auf Pergamentpapier, gießt den Überguß darüber, verbreitet mit Messerrücken (vom Papier kann man immer auf den Außenrand hinaufstreichen)

Aufspritz nach Belieben eventuell Weichsel in Tunke getaucht

Art der Speise: Schneetorte (Meinl) s. g.

Zubereitungs-Vorschrift: 25 dkg Zucker
25 " Haselnüsse oder Nüsse
1 Rippe erweichte Chocolade
geriib. Citronenschale
8–10 Klar Schnee
kühl backen, Chocoladeglasur

Celest 1867/68

Art der Speise: Topfentorte

Zubereitungs-Vorschrift: 10½ dkg Mehl
7 Butter
4 Zucker
1 Dotter
Teig bischen backen
dann Fülle darauf 1/4 Topfen passiert
2 Dotter
Zucker
weiter backen & 3 Klar Schnee & geschälte gestoßene Mandeln darauf & brennen lassen

Celest 1867/68

Art der Speise: Kaisertorte (Gebe)

Zubereitungs-Vorschrift: 10 dkg geriebene Chokolade
20 " Mehl
15 " Butter
10 " Zucker
1 Dotter am Brett einen Teig kneten, gut durcharbeiten, 4 Platten einzeln backen.

Fülle: 5 dkg Butter abreiben mit 2 Dotter
4 Tafel erweichte Chokolade darunterrühren und in den ~~dann~~ 1/2 l (1/4 genug) Schlagobers geschlagen dazugeben

mit 1/2 l war die Torte zu weich, daher genügt 1/4 l Schlagobers
Die Torte kann auch mit anderer Fülle gemacht werden

Celest 1867/68

Art der Speise: Geburtstagstorte (Schlesinger) s. g. 6 Personen VII

Zubereitungs-Vorschrift: 6 Dotter
9½ dkg braune Mandeln reiben
9½ „ Zucker
9½ „ Chocolade, 6 Schnee

Creme dazu: 2 Dotter, 3 dkg Zucker, 2 Kipferln Choc. 2 Eiß Obers in Dunstdruck schlagen. Separat 8 dkg Butter, 3 dkg Zucker abtreiben & obige Creme tropfenweise dazurühren.

Guß: 8–10 dkg Butter schön flüssig machen & schaumig abschöpfen aber achten daß Butter ja nicht braun wird. 3 Kipferln Choc. separat in ein Gefäß erweichen, die abgeklärte Butter, löffelweise

dazwischen, auf die Torte gießen, die Oberfläche nicht mit dem Messer berühren. Was abläuft seitlich verwenden. Anfangs erst darauf geben bis der Guß 3/4 erstarrt ist.

Entfeld die Torte auch, wenn man bevor die Crême gegeben wird, die Schnittflächen mit Rum oder Maraschino bespritzt & Weichsel in die angestochene Crême drückt.

Art der Speise: Marck Torte v. G. Urrauna? Rezept

Zubereitungs-Vorschrift: 30 dkg Mark ganz fein zerdrücken, rühren mit Kuchenmehl,
30 " Mehl
20 " Zucker
2 Dotter bisschen Salz bisl Vanille
zu einem Teig verarbeiten, drinne 5 Platten backen
& füllen:
Fülle: 1 kg Apfel, bisl Vanille, 3 dkg Mandeln Zucker, 1 Eßl. Mehl, Zimmet &
zur Süße kochen & erkaltet die Platten bestreichen, letzte
Platte obenauf zuckern.
Tafelsocher machens & füllen

Celest 1867/68

Art der Speise: Geburtstagstorte No I (Schlesinger) s.g. Hausfrau Jg.

Zubereitungs-Vorschrift: 9 Dotter – 21 dkg Zucker schaumig rühren.
32 dkg geriebene Chocolade dazurühren – und teilweise festgeschlagene – teilweise 7½ dkg Kartoffelmehl leicht einrühren, die Masse in fettbebutterten flachen Blech 1 – 1½ cm hoch vorsichtig backen, erst in heißer Rohre, Tür bis offen, dann geschlossen – so daß weder zu angebrochen noch zu wenig ist, schneidet dann noch heiß in 3 Teile | | |
Fülle = 8 dkg Butter mit 5 dkg Zucker abreiben,
am Dampf rühren, nun dann 5 Dotter, 6 dkg Zucker
16 dkg Chocolade dick, angedünkt, rühren, man diese

Celest 1867/68

Masse zum Butterabbrieb & Kaffee vollständig erhalten.
Einen Teil dieser Creme läßt man für obenangeführte Torte
über, & bedient mit Eiercognac & mit Eiercognac weichen
1/4 l Schlagsahne schlagen & zur obigen Creme geben
& die mit Rum oder Maraschino befeuchteten Torten
abreiben lassen.
Sehr gut war die Schlagcreme, daß man den Schlagsahne
mit Kirsch geschmolzenen, abgetrockneten Kirsch
verschlagen müßte & zur Creme vermischte & Frische
Sehr gut ist es auch, wenn man zum geschl. Schlagsahne
Früchte, Erdbeermarmelade oder anderen feinen Fruchtsaft
oder Kompot obst mischt.
Die Form der Torte ist rechteckig.

Art der Speise: Ananasmuster Torte (Blatt der Kaiser)

Zubereitungs-Vorschrift:

28 dkg Mehl
13 „ Butter
7 „ Zucker
4 „ geriebene Mandel
1/16 l Rahm

rasch zu glattem Teig knetet, der kurz rastet, dann auf Tortenblech zu 4 Tortenböden die goldbraun gebacken werden

3 Blätter gleichmäßig runden; der Abfall mit dem 4. Blatt zerkleinern, 2 Eßlöffel fein zerdrücken mit 1/16 l Rahm über Nacht stehen lassen.

Zwischen je den Butter, 5 dkg Zucker, 1 ganzes Ei, 2 Kuppen Vanillezucker (oder Aroma) zu schaumiger Creme rühren und der Rumbrösselmasse mischen, Blatter erst mit Vanillemarmelade, dann mit Creme bestreichen

aufeinander legen & 1–2 Stunden herabreagieren
zu lassen, Ofen stehen lassen.
Dann obigen Teig mit Marillenmarmelade
bestreichen & mit Eiweißglasieren.

Art der Speise: Amerikaner Torte (Cremi)

Zubereitungs-Vorschrift: 7 Dotter mit 21 dkg Zucker abreiben, den Schnee von 7 Klar & 14 dkg Mehl dazu.

Fülle: 1/8 l Schlagobers wird mit 4 Dotter auf Feuer geschlagen, bis es dicht, dann auskühlen. Unterdessen bereitet man 14 dkg Butter mit 5 dkg Zucker sehr gut ab, gibt die angekühlte Masse & etwas Vanille dazu & schlägt es mit der Masse zusammen bis es dick ist.

Dann das Biskuit 2s durchschneiden & füllen.

Glasur = 12 dkg ▢ Zucker mit 1/8 l Wasser zum

Rum kochen lassen, dann
2-3 Eßlöffel Maraschino
& soviel Puderzucker als es aufnimmt
1/4 Stunde rühren, dann die Torte
damit überziehen.

Art der Speise: Kastanien Torte (Lise)

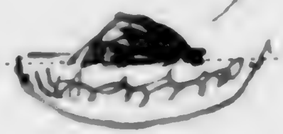
Zubereitungs-Vorschrift: 1/2 kg Kastanien (roh-ungeschält gewogen)
1 Paferl geriebene Chokolade
5 Eier schwer Zucker
5 Dotter
5 Klar

Die Kastanien werden geschält, gekocht & passiert. Man läßt sie auskühlen & mischt sie mit dem Zucker. Dann treibt man die 5 Dotter ab & gibt die mit Zucker vermischten Kastanien nach & nach hinein, ebenso die Chokolade. Hierauf

den Schnee von den 5 Klar.
Langsam im Rohr backen

Mürber Teig (Linz)

12 dkg Zucker
14 " Mehl
3 4 Zucker



Schnitten machen
Vanillecreme füllen
oben mit Bisl Marmelade

Nebenausgabe:

24 dkg Mandeln
24 " Zucker
24 " Butter
20 " Eier
10 Eier, Eigelb
3–4 Löffel Eiweiß

Art der Speise: Mandeltorte mit Mazzes gries (Mandelcake)

Zubereitungs-Vorschrift: 5 Dotter
8 dkg Zucker } gut rühren
15 „ geriebene Mandeln
1 Paket Vanillezucker
von 1 Orange Saft & Schale
Citronenschale
1 Kaffel Kognak
10 dkg Mazzesgries
& Schnee von 5 Dotter.
ohne Mehlzusatz. Hält sich längere Zeit
sehr saftig

Art der Speise: Mohntorte (Hedwig) als billige Torte s. g.

Zubereitungs-Vorschrift: 1 ganzes Ei
50 dkg Butter
17 dkg Zucker
} rühren

1/4 l Milch
20 dkg gerieb. Mohn
3/4 Pkchen Backpulver
1 ganzes Vanillin

Mohn, Mehl löffelweise darübersieben!!

Art der Speise: Chocoladenmandeltorte B 1.g.

X

Zubereitungs-Vorschrift: 10 dkg Butter
10 " Zucker } sehr gut rühren
5 Dotter
15 dkg braune Mandeln oder Haselnüsse
12 " zerweichte Choco & Schnee von 5 Klar
langsam backen, erkaltet füllen

Crême: 9 dkg Zucker
2 ganze Eier, Vanille, im Wasserbade
verrühren, kalt stellen.
9 dkg Butter abreiben, 9 dkg zerweichte Choco
einarbeiten, zur Crême verrühren.

Oberwasser Mitte der Torte.

Art der Speise: Chokolade Mandeltorte 1.9

Zubereitungs-Vorschrift: 1 1/4 kg Butterabreiben
8 Dotter
4 große Tafeln Chokolade
200 kg Mandeln
Vanille, Citronenschale
1/2 Kaffeelöffel Semmelbrösel
8 Schnee

Kann mit Crême gefüllt, mit Chocoglasur gemacht werden.

Art der Speise: Wurzner Gesellschaftstorte oder Schnitten

Zubereitungs-Vorschrift: 8 dkg Zucker mit 1/2 Citronenschale 1 St.
4 Dotter 1/2 Stunde rühren dann
mischt man von 4 Eiweiß den
festen Schnee & 5 dkg Mehl leicht dazu
Von dieser Masse werden in 2 mit
Butter bestrichenen Tortenformen
2 Blätter gebacken

Mittlere Platte backen aus = 20 1/2 dkg Zucker mit Vanillegeschmack
3 Dotter 2 ganze Eier
26 dkg gemahlene Nüsse
2 Eßlöffel Rum beschmelzte
Semmelbröckel

& von 3 Eiweiß den Schnee dazu. Zuerst Zucker & Eier 1/2 Stunde rühren, dann die anderen Zutaten

In bebutterter, bezuckerter Form 1 Stunde backen.

Ausgekühlt, werden die gleichen Tortenblätter mit Marmelade bestrichen & so aufeinandergesetzt, daß die 1-2 durchschnittene & mit Creme gefüllte Kirschtortenplatte in die Mitte kommt, dann glasiert & verziert.

Kaffeechocoladecreme = 22 dkg Butter abreiben, dann mit 5 Dotter & 22 dkg gesiebten Zucker sehr gut schaumig rühren 1/2 Schale starken Kaffee tropfenweise hineinrühren, 3 Tafel zerlassene Chocolade hineinrühren.

Für Fülle genügt 1/2 der Creme wenn obenauf Chocoladeglasur kommt

Art der Speise: Urmama's Kirschtorte oder Schnitten

Zubereitungs-Vorschrift: 8 Dotter, 1/4 kg Zucker } 1/2 Stunde rühren

dann lassen 2 Tafeln erweichte Chocolade
20 Stück sehr fein gemahlene geschälte Kaffeebohnen
1/4 kg gemahlene Nüsse
zuletzt den Schnee von 8 Klar
langsam in bebutterter ~~Backform~~
Form backen.

Erkaltet mit eisgekühlter Crême füllen & mit Chocogl. glasieren

Buttercrême = 15 dkg Butter mit 3 Dotter, 10 dkg Zucker mit Vanillezucker sehr gut rühren (25 Minuten) dann auf Eis oder in kühlen Stellen, dann verwenden

Chocoladeglasur = 2 Tafeln Chocolade
1½ Würfelzucker
1 Eßl. Wasser zu kochen bis
dickflüssig, wenn man vom Herd
weg nimmt, gibt man 1 Eßl. Butter
hinein, dann gleich über die
Torte & mit in warmem Wasser
getauchten Messer streichen.

Art der Speise: Erdäpfelmürbtorte (Wurmann)

Zubereitungs-Vorschrift: 4 Klar Schnee fest schlagen, dann mengt man in den Schnee vorsichtig hinein

18 dkg gekochte passierte Kartoffeln

4 Dotter

10 dkg Zucker, 4 dkg feingeriebene Haselnüsse

1/2 Limonadeschale, 1/2 Pack Vanillin

in bebutterter Form 3/4 Stunden backen

Bevor man den Schnee schlägt, muß man alles hergerichtet haben.

Erst alles schneidet man sie durch, füllt sie mit Creme und obenauf & mit gehackten 15-20 Stück

Mandeln brennen oder mit Grillage

<u>Crême:</u> 8 Eier Butter
2 Dotter
10 Eier Zucker mit Vanillegeschmack gut abtreiben
& kalt stellen bis zum Füllen.

oder mit unserer <u>guten Pappelcrême</u>

Von 1/4 l Milch wird ein wenig weggenommen & in diese weggenommene Menge rührt man 2 Eßl Mehl hinein. Die andere Milch läßt man kochen & rührt langsam das verrührte Mehl hinein, läßt es kochen & rührt so lange bis es dick wird, dann kalt stellen.
3 Dotter, 1/8 Zucker mit Vanillegeschmack, gut abtreiben, mischen obiger Creme gut verrühren & bis zum Füllen auf Eis stellen.

Mürbeteig Frida Modern

24 dkg Mehl
12 " Butter am Brett
1 ganzes Ei verarbeiten
6 dkg Zucker
etwas kaltes Wasser 1 Kanfa Eis

BUNNY-VERLAG No. 225 W

Sehr feiner Weichselkuchen für Sonntag

6 dkg Epoca mit 3 Dottern und 3 ganzen Eiern abtreiben, 12 dkg Zucker, 12 dkg geriebene Mandeln, 1½ Eßlöffel Rahm, 7 dkg weiße Semmelbrösel und 28 dkg Weichseln einmischen. In geschmierter, mit Bröseln gestaubter Tortenform oder Blech langsam backen.

SUNNY-VERLAG No. 225 W

Unsere Eierlinger Torte

12 Butter
2 Eier } abreiben
1,5 Zucker

12 Semmelte Brot-
12 geriebene Haselnüsse
zerkleinerte Oblaten
streuen.

SUNNY VELLAR No. 721 N

Unsere Lebensbarke

14 dkg Butter mit 14 dkg Zucker
4 Dotter schaumig rühren, dann 14 dkg
Kuvertüre Chocolo, 14 dkg Mehl
dann Schnee, langsam
backen.
Dann oben Marmelade & glasieren

Glasur: 10 □ Zucker mit 4 Eiß Wasser gut kochen
dann 3 Tafel Chocolade zergehen lassen bis glänzt

Sauer Torte Lise Bauch

5 Eier, 5 Schnee

dazu 10 Butter

u. 15 Zucker

10 Mehl

10 Chocol.

Butter, Zucker, Eigelb rühren, Zucker 1/2 Chocolade & Mehl langsam hinein dann Schnee

1/1

Chabeau
4 Dotter, 1 Küchenzucker
1 Ei, ½ Liter Wein 1/8 l Wasser

Kaiserstimmen
Dotter, 3 Eßl. Milch, 1 Kaffeelöffel
Brosel, Salz, dünner Teig, Schinken
gerieben, braten, zuerst
Spreitzen

Art der Speise: Schillertorte s.g

Zubereitungs-Vorschrift: Flaumig gerührte Butter mit Dotter, Zucker, ger. Mandeln, geriebene Schokolade, Sahne vermengen in bebutterter bemehlter Form backen. Ausgekühlt 1x durchschneiden. Die untere Hälfte mit Vanillecrème bestreichen, mit der Nußbiskuittorte überdecken, dann mit Orgelcrème bestreichen & die 1. Hälfte der 1. ten Torte darüber & mit Marmelade bestreichen & die ganze Torte mit Chocoglasur überziehen.

10 dkg Butter
4 Dotter
17 Zucker
10 dkg Mandeln
6 " Schokol
Klar v. 4 Eiern

Nußbiskuit
1 Ei
4 Dotter
10 dkg Zucker
8 " Nüsse
2 " Biskuitbröcel (v. 5 Biskuit)
Klar v. 4 Eiern

Nußbiskuitdazu = 4 Eier, Dotter, Zucker schaumig rühren dann mitzer. Nüsse, Biskuitbröcel & Sahne vermengen & in bebutterter bemehlter Form geben.

Vanillebuttercrème = 15 dkg Butter
10 " Zucker
Vanille
3 Dotter
20 Minut rühren

geschälte gehackte Mandeln, etwas mitbrösten
erhalten mit Nudelwalker zerdrücken.

Andere Art: Innen Fülle obenauf Eiercreme mit Praline verziert
" " Andere dunkle Fülle obenauf Glasur
" " 1 Tasse mit Weller, eine mit dunkler
Crème, obenauf d. Grillage

Art der Speise: Grillagetorte (Urmann) s. g.

Zubereitungs-Vorschrift: 5 Dotter mit 25 dkg Zucker rühren
15 dkg geschälte geriebene Mandeln
Schnee von 5 Klar
8 dkg Mehl dazu in 3 Blätter backen

Creme: 15 dkg Butter abreiben,
2 Dotter
15 dkg Vanillezucker gut rühren, dann ½ Schale sehr guten schwarzen Kaffee dazu, zwischen die Blätter obenauf geben, dann oben & seitlich mit Grillage bestreuen.

Grillage 7 dkg Zucker mit Citronensaft schmelzen & hellgelb rösten lassen, 7 dkg

Art der Speise: Venezianertorte (Urmann) 1.9

X

Zubereitungs-Vorschrift: 6 Dotter
1 1/2 ganzes Ei werden mit
2 1 dkg Zucker 1/2 Stunde gerührt
dann 2 1 dkg unterhalb geriebene Mandeln
& den Schnee von 6 Eiern beimengen
In bebutterter, bezuckerter Form backen,
auszekühlt 1 x durchschneiden & füllen
Crême = 3 ganze Eier werden mit 9 dkg Kandiszucker
im Schneekessel im Wasserbade am
Feuer so lange geschlagen bis
eine dicke Crême entsteht.
1/2 Stunde vorher werden 9 dkg Butter

schaumig gerührt, die erkaltete Creme löffelweise langsam mit der Butter verrührt & die Torte damit gefüllt & sorglich & obenauf auch bestrichen, außerdem mit grobgehackten abgebrühten Mandeln bestreut.
Noch besser ist die Torte wenn man innen Creme gibt, obenauf Marmelade streicht & Chocoglasur darüber

Art der Speise: Agnestorte oder Schnitten s.g.

X Torte allein ist für 6-7 Pers.

Zubereitungs-Vorschrift: 14 dkg Butter mit 14 dkg Zucker gut rühren, dann 3 ganze Eier, zuletzt 12 dkg Mehl. 2 Teile machen, in 1 Teil 2-3 Tafeln erweichte Chocolade, jeden Teil extra backen. Wenn gebacken & erkaltet, füllen; linken Teil oben, dunkeler unten. Kann mit Kirschenfleischl, Schlagobers, Papperlcreme oder anderer Creme gefüllt und mit Chocolade glasiert werden

Füllle von Chocoladetorte ist sehr gut dazu

9 dkg Zucker, 2 Eier, Vanille in Wasserbade schlagen, kalt stellen, dann 9 dkg Butter abbrechen, 4 bittere Chocolade einschmelzen und zur Creme

Gelées
Torten

Rumänien:

Musaca

Faschiertes Fleisch (halb Kalbfleisch, halb Schöpsernes) wird mit einem Ei, Salz und Paprika verrührt, zu einem Stritzel geformt und in heißem Fett allseits leicht angeröstet.

Kipfler-Kartoffeln werden in dünne Scheiben geschnitten, gesalzen und wie Rohscheiben kurz gebacken. (Nicht braun werden lassen!)

Dann wird eine Auflaufform bebuttert und immer je eine Schichte Kartoffeln und eine Schichte Faschiertes hineingetan (obenauf und zuunterst Kartoffeln!). 20 Minuten bei mäßiger Hitze im Rohr backen lassen, dann mit einer Sauce aus passierten Tomaten, Eidotter, etwas Salz und Zucker begießen, oben mit Reibkäse bestreuen und nochmals für 10 Minuten ins Rohr schieben.

Das preisgekrönte KOCHREZEPT

Feiner Zwetschkenkuchen

14 Dekagramm Zucker, 14 Dekagramm Butter, vier Dotter, Zitronen- oder Orangenschale und -saft, zwei geriebene bittere Mandeln und ein wenig Salz sehr flaumig abtreiben, 14 Dekagramm griffiges Mehl und am Schluß den Schnee von vier Klar darunterrühren. Die Masse in eine längliche, bebutterte und mit griffigem Mehl ausgestreute Pfanne verteilen und oben frische, ausgelöste Zwetschken hineindrücken. Kuchen im Rohr goldbraun backen, überkühlt mit Vanillezucker bestreuen und, in gleiche Stücke geschnitten, servieren.

Einsenderin: Marie Huber, Köchin, Bad Hall, Hotel „Post".

Sandwichtorte. Von der Bäckerei bezieht man ein in Tortenform gebackenes Sandwichbrot und läßt es zu Hause einen Tag liegen. Dann wird die Rinde ringsherum so vorsichtig heruntergeschnitten, daß das Brot seine Tortenform nicht verliert. Diese so abgerindete Torte wird in zwei oder drei Teile geschnitten und diese werden mit folgenden Füllen wieder zusammengesetzt. Auf die unterste Scheibe wird etwas Butter gestrichen, darauf Schinken oder Wurst gelegt, darauf kommt eine zweite Scheibe, die wieder mit Butter bestrichen und mit hartgekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern belegt wird, darauf kommt die dritte Scheibe Brot, mit Butter bestrichen und mit einer Lage dünn geschnittenem Käse (Emmentaler, Mondseer, Edamer oder Gervais usw.) belegt. Nun kommt die letzte Scheibe Brot obenauf, das Ganze wird fest zusammengedrückt, eventuell mit einem Brett beschwert, so daß die Torte eine schöne Form bekommt. In dieser Zeit wird Butter abgetrieben und mit hartgekochten, passierten Eidottern und Sardellenpaste nach Belieben und nach Geschmack vermischt, die Torte damit rundum bestrichen und obenauf zierlich bespritzt. Nun verziert man die Sandwichtorte mit Kapern, Scheiben von Gurkerln, Scheiben von Rettichen, Sardellenringerln, Scheiben von hartgekochten Eiern und so weiter. Dann stellt man sie vor dem Servieren mindestens eine Stunde kalt, da sie sonst schlecht zu schneiden ist. Statt der einen oder der andern der genannten Füllen kann man auch folgende Abarten nehmen: Sardinen, Speck, Bücklinge, Sprotten, Tomaten, grüne Paprika, Leberpastete, verschiedene Wurstarten, Spargelspitzen und andre Gemüse usw.

richten noch 2 Dekagramm Teebutter dazurühren.

Brabanter Schnitten. Ein roher Dotter wird mit einem Eßlöffel Oel und ebensoviel Senf eine Viertelstunde gut durchgerührt. Dann wird der Saft einer halben Zitrone darüber geträufelt und eine Zwiebel, 7 Dekagramm Sardellen und 2 hartgekochte Eier (alles fein gehackt) daruntergemischt. Semmelschnitten zuerst mit etwas Butter und dann mit dieser Masse recht hoch bestrichen, mit Schnittlauch bestreuen und zu Tisch geben.

Art der Speise: Chocolade Kuchen

Zubereitungs-Vorschrift: 8 Lthg frische Butter abreiben
8 " Zucker
8 " Mehl
4 Dotter, 4 klar Schnee 8 Lth Chocol
und Butter gut abreiben, dann Eier, Zucker,
zuletzt Mehl & Schnee

Celest 1867/68

Art der Speise: Chokolade Kuchen (Torte) s. g. in länglicher Form

Zubereitungs-Vorschrift: 6 Dotter
1 Eßl voll Cacao
15 dkg Zucker } 25 Minuten rühren
15 " Nüsse dann die Nüsse hinein zuletzt Schnee
6 Schnee
langsam backen

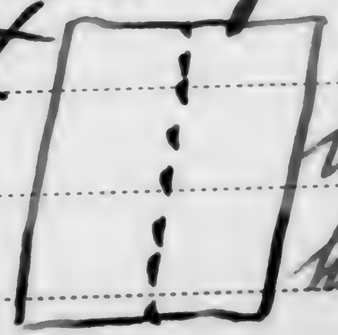
Glasur: 3 Kipfen Chokolade
8 □ Zucker in ein wenig Wasser aufkochen, wenn es ausgekühlt ist 3–4 dkg Butter dazumengen & warm übergießen

Art der Speise: Mürber Schneekuchen

Zubereitungs-Vorschrift: 8 dkg Butter
8 " Zucker
2 Dotter
15 dkg Mehl
1/2 Backpulver glatt abarbeiten die Masse
halbfingerdicke 35 Minuten backen am nächsten Tag erst
mit Marmelade darauf mit feinem Schnee v. 2 Klar
mit 14 dkg Staubzucker verrührt, überzuckern
nochmals kurzlich überbacken.

Art der Speise: Blätternmehlspeise (Schleininger)

Zubereitungs-Vorschrift: Von 6 Eiweiß Schnee schlagen, 28 dkg Zucker dazu, Citronensaft von 1/2 Citrone, dann 28 dkg geriebene Nüsse & dann noch soviel Citronensaft daß der Teig nicht bröckelt sondern sich auf einem rundlichen bebutterten, bemehlten Blech aufbreiten läßt. Kanten werden mit Messer gerade gerillet, in der Mitte durch getrennt



schön gebacken, heiß vorsichtig heruntergeschoben, Blech kaltgemacht nochmals

bebuttert, beimischt, Teig darauf u. s. w.
es werden 3 Platten = 6 Blätterteige, die mit der
Fülle bestrichen, mit Citronenglasur glasiert
& mit in heißem Wasser getauchtem Messer
in Schnitten geteilt werden.

Fülle: 22 Butter
8 Ctr Zucker } sehr flaumig rühren

7 Ctr Zucker, 7 ganze Eier, 2 Dotter, 1 Schote
Vanille etwas mehr als 1/8 l Milch
auf Dampf dickschlagen, dann
erkaltet löffelweise die Buttercreme
dazu rühren

Art der Speise: Baumstamm (Torte)

Zubereitungs-Vorschrift: 5 Eier, 10 dkg Zucker, 5 dkg geriebene Nüsse, 5 dkg Mehl auf Papier backen.

Fülle: Cremer Creme:

10 dkg Bitterschokolade in etwas warmer Milch erweichen lassen, dann mit 1/8 l kaltem schlagen & füllen. Oben bestreichen mit:

7 dkg Butter

7 " Zucker

1 1/4 Tafeln erweichte Chokolade, 1 ganzes Ei alles kaltrühren & mit der Gabel Rillen machen bis es schaumig ist

Zu einer Torte 3 Portionen bereiten.

Celest 1867/68

Art der Speise: Kastanien mit Kastanienscreme (Gestung für 8 Personen)

s. g. mit Schlagsahne
Beigabe

Zubereitungs-Vorschrift: 15 dkg Zucker mit 5 Dotter lange schaumig rühren, 16 dkg geriebe Nüsse & den Schnee von 5 klar leicht einmischen. Auf befettetes gestaubtes Blech aufstreichen 1/4 Stunde bei mäßiger Hitze backen, warm gerollt & mit folgender Creme füllen: 1/2 kg Kastanien kochen, heiß passieren, mit Stück abgeriebt Bitter, etwas Milch, Zucker abreiben, nach Geschmack (Rum) Rum oder schwarzen Kaffee einrühren. Kann außerdem mit Schlagsahne serviert werden muß aber nicht sein, ist aber besser.

Art der Speise: Nußkuchen (Grete)

Zubereitungs-Vorschrift: 4 Dotter } flaumig rühren
10 dkg Zucker }
10 dkg geriebene Nüsse
4 Schnee langsam backen
mit Chocoglasur glasieren

In flacher Form (viereckig) nieder backen, wenn kalt durchschneiden füllen, (Schlagobers, oder Creme oder Marm.) & glasieren in der Mitte Nuß oder Trudel

Art der Speise: Schneekuchen (Marotti)

Zubereitungs-Vorschrift: 6 Löffel lauwarme Milch, 2 dkg Hefe
40 Zucker 1/2 Stunde aufgehen lassen
25 dkg Mehl, 4 Dotter 12 1/2 dkg Butter
diese Masse zusammenkneten, in einem
bebutterten Backerl fingerdick streichen,
dann mit Marmelade bestreichen &
1 1/2 Stunden gehen lassen

Fülle: 4-6 Eiweiß Schnee, 25 dkg Kandiszucker
dazu, dick darauf geben, mit geschälten
Mandeln belegen, langsam backen

Apfelborte: Teig: (Mürbe)

4 Eßlöffel Butter, 1 ganzes Ei, 10 dkg Zucker, Orangenschale & etwas Salz, 20 dkg Mehl gut verarbeiten.

3 Teile backen & marmeladen, als Füllen. Muß = 3½ kg Äpfel, 1 Pfund kochen, dann 2 Löffel Mandelkleie dazu & füllen, obenauf Torte. Zucker streuen

SUNNY-VERLAG NR. 22

Süsse
Speisen

Art der Speise: Wannen Birchfeberbrot 14.

Zubereitungs-Vorschrift: 14 dkg Zucker werden mit 1 ganzen Ei & 4 Dotter ½ Stunde zusammengerührt. Dann gibt man den Schnee von 4 Klar & rührt 14 dkg Mehl, 4 dkg Rosinen, 6 dkg geschnittene Mandeln, 6 dkg klein geschnittene Hirschhornsalz hinein. In bebutterter, bestaubter Form langsam backen. Spätestens 3 Tage vor Gebrauch backen

Celest 1867/68

Art der Speise: Bischofsbrot (Brete)

Zubereitungs-Vorschrift: 15 dkg Butter rühren
dann mit 15 dkg Zucker mit Citronenschale von ½ Citrone
schaumig rühren
4 ganze Eier langsam einrühren
dann 6 dkg Rosinen & Citronat
4 dkg Chocolade
3 dkg abgeriebene Mandeln
Rum ?
15 dkg Mehl
in buttrierter, bemehlter Form 1 Stunde
langsam backen

Celest 1867/63

Art der Speise: Choko Kugeln auf kaltem Wege (Hebing) s. g.

Zubereitungs-Vorschrift: 10 dkg gerieb. Chokolade
8 dkg Zucker
7–8 dkg braun gerieb. Mandln
bis Rum, 1 Likörl
zusammenkneten.

Fülle: 1 hartes Dotter fein zerdrücken
mit 1/2 Nußgroß Butter, 1 Kaffl Zucker
paar Tropfen Rum, rühren.

Kugeln formen, füllen, mit Eiklar bestreichen,
in Chokoladbrösel oder gehackten weißen Mandln
wälzen & in Papierschalerln geben.

Man kann auch die Kugeln mit Rumerdbeln
oder kandierten Früchten füllen.

Andere:

Erst mit Kleineres Messer zerspleißen, da noch nicht gemacht.

35 kg geriebene Nüsse
24 " Zucker
2 Tafeln Schokolade
2 Flaschen Rum
2 kleine Eiklar

Einzelne Formen die geschlossenen, mit zuerst in Eiklar, dann in Kuvertüre oder Schwärzschokolade eintauchen

Art der Speise: Gefüllte Datteln (Schleininger)

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 & 1/8 Kg Datteln = 40 St der Länge nach und den Kern herauszubringen, aufschneiden & füllen.

Fülle: 10-12 dkg Nüsse feingerieben
3 Kaffeelöffeln Marillenmarmelade
1 " " Ribiselmarmelade
3-4 " " Weinbeerl feingehackt

Alles mischen, mit Messer der Länge nach füllen bis nächsten Tag trocknen, dann in Schokoladbutterteig (Glaco der zum Schluß Butter beigemengt wird) einstreichen und Mehlspeisöfen trocknen, dann in Papierkapseln legen.

Celest 1867/68

Art der Speise: Chokoladegetränk (Dal Lago)

Zubereitungs-Vorschrift: 1 Rippe erweichte (mit Tropfen Wasser) Chokolade
18 dkg feingeriebene Nüsse
14 dkg Zucker
1 Vanillin
1 Eiklar
3 Löffel Rum

Art der Speise: Lorvelkebrosetln (Hering) z. Einreihen verwendung

Zubereitungs-Vorschrift:

3 Klar mit 2 l dkg Zucker & 1 Kaffl Essig gut rühren, dann 2 l dkg Lorvelke beimischen & wenn nötig Spur Zimmetöl. Kugerl backen & in der Pfanne langsam hell backen

Art der Speise: Chokoladekugeln auf kaltem Wege (Hedwig S.G.)

Zubereitungs-Vorschrift: 10 dkg geriebene Chokolade
8 " Zucker
7-8 dkg braun geriebene Mandeln
viel Rum, 1 Eiklar
zusammenkneten.

Fülle: 1 hartes Dotter fein zerdrücken mit 1½ Nussgroß Butter, 1 Kaffeelöffel Zucker, ganz Tropfen Rum, mischen, Kugeln formen, füllen & in Chocolademasse wälzen & in Papierschalerl legen.

Man kann auch die Kugerln mit Rumweichsel oder kandierte Früchte, harte Marmelade, füllen

Art der Speise: Chokoladekugeln (Frühstückerinnen) ca. 20 Stück

Zubereitungs-Vorschrift: 10 dkg geriebene Chokolade, 10 dkg Zucker, 5 dkg geriebene Mandeln, 1 Eiweiß von einem kleinen Ei, 1 Kaffeelöffel Maraschino & ein wenig Rum, eine Teigmasse machen. Wenn zu weich, stehenlassen bis fester wird. Weiterhin vorher trocken legen auf Löschpapier.

Aus der Teigmasse Kugeln formen & in Streuselen wälzen.

Man mischt Milch & Bitterchokolade.

Zutatenangabe = 10 dkg feine geriebene Tunkmasse
15 dkg Zucker
5 " gebrannte Mandeln

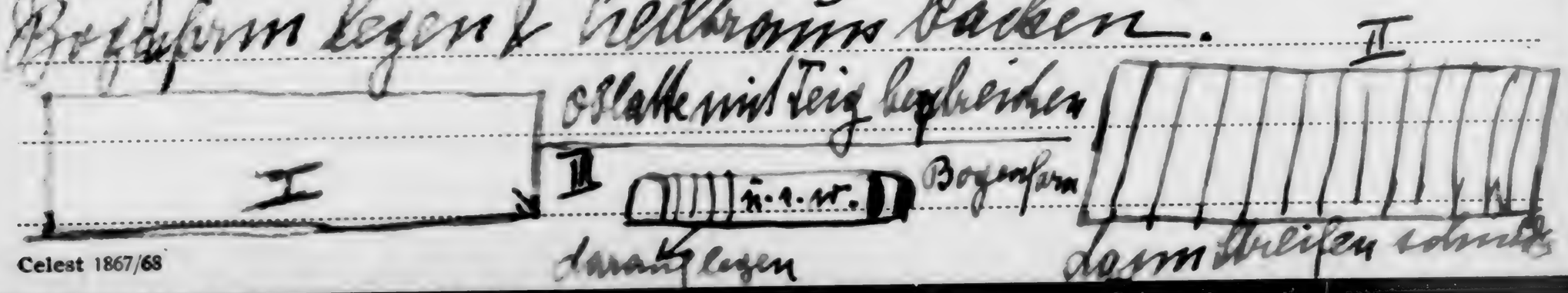
Celest 1867/68

1 Eßlöffel geringt Kaffee) Marasquin
1 Eiweiß im Porzellanentlachen, wenig weich
bißl stehen lassen.
Zimmerlich stehen lassen, abbrocken, füllen.
Doppelte Masse ergibt = 45 Stück
oder füllen mit Cloverecrème die man damit
sie fester wird, stehen läßt
Crème = 3 Eßlöffel Butter } zu abbrechen
3/4 Zucker }
& Kaffee 3 Eßlöffel geriebene Chocolade hinein

Schlosserbüsen: Entkernte Pflaumen mittelweich kochen (wenig Wasser)
die größeren offenen Kerne hineinlegen, links rechts je 1/2 Stück
& mit folgendem überziehen. Übergießen = von dem gekochten Wasser etwas
bis zicker spinnen, Vanillezucker, Citronenschale, 1 Kaffeelöffel Rum.
bis anbrechen & heiß über die Pflaumen gießen

Art der Speise: Mandelbögen (Urmann) s. g.

Zubereitungs-Vorschrift: 14 dkg geried. Mandeln
14 „ Zucker werden mit 2 Eiklar verrührt, die Masse 1/2-3/4 Stunde am Brett rasten lassen, dann Messerrückenstück außen Oblaten streichen, mit feuchtem Finger nachhelfen, dann in Eisen schneiden, die der umgekehrten Bogenform einer Kirchhofbankform entspricht, mit erst geschnittenen Nachbarn belegen, auf die bestrichene Bogenform legen & hellbraun backen.



Celest 1867/68

Art der Speise: Husarenkrapfen mit Chokoladecreme (Rühm) 1. g

Zubereitungs-Vorschrift: Aus 17 dkg Mehl 1 Ei
10 " Zucker 3 dkg feinger. Chokol
8 " Butter,

wird unter raschem Kneten ein Teig gemacht und große Kugeln formen, diese mit Ei reichlich bestreichen, in der Mitte mit beweglichen Daumen Vertiefung drücken, mit verdünnter Eiweißbreiten, wenn man will mit geriebener Mandeln oder Haselnüssen bestreuen, in mittelheißer Rohrzucker Cadenbrauns backen. Noch heiß füllt man durchsichtigen Aprikosenmarmelade hinein.

Celest 1867/68

Husarenkrapferl (Fr. Moborn)

8 dkg Butter flaumig rühren
7 dkg Zucker dazu
1 Dotter etw. geriebene Zitronenschale
dann gut durchrühren mit 15 dkg Mehl
In die Kuchenform stellen, damit es hart wird
dann Kirschen formen & in ein
m. d. Kartoffel geformtes Loch, Marillen
Mirabellen, Zwetschg & was man backen
cca 15-20 Min. backen.

Art der Speise: St. Töltner Kraperln (r.g.)

Zubereitungs-Vorschrift: 14 dkg Butter oder Fett abreiben,
17½ dkg Mehl
8½ " Zucker
Handvoll gehackter zerhackt Mandeln.
Kugerln formen, eindrücken, mit Dotter
bestreichen, Marmelade in den Eindruck.

Celest 1867/68

Art der Speise: Mandelbäckerei s. 7

Zubereitungs-Vorschrift:

14 Lth Zucker
7 " Butter
14 " Mandeln
1 rohes Dotter
1 pass. hartes Dotter
7 Lth Mehl

Butter mit Mehl abbrösseln mit Zucker gerührtem geriebenen Mandeln 1 roh Dotter 1 pass. " zu Teig machen

Messerrückenstück auf valben Formen zu Lebkuchen, kühles Blech, hellgelb backen

Art der Speise: Vanillekipferln Grete

Zubereitungs-Vorschrift: 14 dkg Mehl
10½ " Butter
3½ " Zucker
5½ " Mandeln weiße.
hell backen & in Vanillezucker wollen -

Art der Speise: Poldi's Mandelbüxerln (Schneeverwendung) s. 9

Zubereitungs-Vorschrift: 14 dkg abgeschälteger. Mandln (kann auch 1/2 v. Mandln 1/2 Haselnüsse genommen werden)
2 Tafeln geriebene Choc.
12 dkg Zucker vermischen
und zu 2 Klar Schnee einrühren.
& auf Oblaten kleine Häufchen im Rohr leicht backen

Art der Speise: Vanillekipferln

Zubereitungs-Vorschrift: 15 dkg Mehl
15 " Butter
15 " Mandeln
7 " Zucker
2 Dotter

Vanillekipferln (Torte) s. g. d. Brüder
14 dkg Mehl
10 1/2 Butter
3 1/2 Zucker
5 1/2 Mandeln

Bischofsbrot (Torte) 25 Butter 25 Zucker 25 Mehl

Celest 1867/68

6 Eßlöffel Butter, Zucker, Dotter
6 Eßlöffel Semmelmehl gut abreiben, dann
10 Eßlöffel Milch die anderen Zutaten
10 Eßlöffel Feigen, Vanille zuletzt Schnee
2 Tafeln Eiweiß Halbe Stunde langsam
3 Eßlöffel Rum backen
Eibonbonschale 1/2 Masse ergibt 2
8 Eier (2 Dotter) schmale Backerln
8 Schnee

Art der Speise: Haselnußschnitten (Wr Mode)

Zubereitungs-Vorschrift: 2 ganze Eier
2 Dotter mit 1 Hlg Zucker schaumig
rührt 10 dkg geriebene Haselnüsse dazu, dünn
auf bewachsenen Blech kühl backen.
Dann zu schmale Schnitten schneiden,
mittes 2 Marillenbeschlumiert zusammen
legen & beeisen

Art der Speise: Teebäckerei (From Sonnenschein)

Zubereitungs-Vorschrift: 28 dkg Mehl
3 ganze Eier
10 dkg Rosinen
15 dkg Zucker
viel Citrone
5–10 dkg ganze Haselnüsse
alles durchmischen, dann
am Brett 4 Rollen machen
& auf bebutterten Blech backen
& kreuzdünn schneiden

Eier & Zucker abreiben

Art der Speise: Lebkuchen (Schwester Rogata) Mozartkugeln

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 kg Mehl – 2 Dotter – 3 Eßl Honig – 10 dkg Zucker Citronenschale & Saft, Nelken, Zimmt & bei 1 kg Mehl rechnet man 1 Paket Backpulver

Mozartkugeln: 12 dkg geriebene Chocolade
12 " Zucker
12 " Nüsse oder Mandeln oder Haselnüsse
1 ganzes Ei.
Kugeln über kognakweichseln formen & in Chocoladegries oder Krystallzucker rollen.

Art der Speise: Lebkuchen

Zubereitungs-Vorschrift: 10 dkg Zucker – 45 dkg Mehl – 1 ganzes E – Nelken – Nangewürz – Zimt – Citronenschale nach Belieben. – 20 dkg Zucker werden gebrannt & mit 1½ l kaltem Wasser abgelöscht, bis erkaltet zusammenrühren & zuletzt 5 dkg Ammonium

Celest 1867/68

Art der Speise: Kleine anziehende Lebzelten (Kopanek) 29

Zubereitungs-Vorschrift: 20 dkg Mehl 1 Dotter
15 " Butter viel Rum
10 " Zucker - " Citronenschale

Teig kneten 1/2 Stunde kalt rasten, Pappendeckeldick auswalken, Formen ausstechen, mit Eiweiß bestreichen, in nicht bestrichenem Blech, hell backen.

Celest 1867/68

Art der Speise: Butterkeipfel (Brötchen) sind recht gut.

Zubereitungs-Vorschrift: 25 dkg gesiebtes Mehl
15 " Butter
5 " geschälte gemahlene Mandeln
10 " Zucker
1 ganzes Ei, von 1/2 Citrone fein geschnittene Schale
Nach gründlich zu einem Teig gebreitet
rollt Würfelchen, formt Kipferln, etwas größer
wie Vanillekipferln, bestreicht sie mit verquirltem
Ei, bestreut sie mit grobgehackten Mandeln, legt sie
sodann auf das reine Blech und backt sie
in mittlerer Röhre goldfarben. Vor dem gänzlichen
Erkalten vom Blech nehmen & übergrüßen

Art der Speise: Nußstangerln (Schleminger)

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 kg Nüsse
12 dkg Zucker
2 Dotter
Zitronensaft } Teig

Glasur = 1 Eiweiß
12 dkg Zucker
Zitronensaft, dick rühren

vorher Stangerln schneiden, dann streichen, fast kalar

Celest 1867/68

Art der Speise: Grammelbogatscherln (Fr. Moderer)

Zubereitungs-Vorschrift: 35 dkg Mehl, 21 dkg Grammeln ganz fein hacken, 19 Ei, 1/8 l Rahm, Salz, bischen Pfeffer etwas Milch, 1 1/2 dkg Germ. – In d. gehäufte Mehl eine Grube machen, Germ hineinbröseln mit bischen Milch & Mehl ein Teigerl machen & viel Salz darauf, dann alles mischen & unter einem Stürz 1 Stunde rasten lassen, dann zu, und dick ausrollen, runde Formen ausstechen. Dann auf befettete Blech legen, Quadrate mit Messer ziehen, mit Dotter bestreichen, auf der

warmen Röhre gehen lassen & ca 1/2 St lang backen

II 22 dkg Mehl, 15 dkg Grammeln 1 g Li Salz etwas Milch 1/2 Pkt Backpulver, alles gut durchwarb. Kneten lassen & dick auswalken dann wie Rezept I behandeln

Isekler Fortelletes

14 dkg Butter
10 " Mandeln
10 " Zucker
etwas ~~Zi~~ Nelken
" Zimt

◎ Man nehme 2 Blätter füge sie mit Ribisel marmelade zusammen und glasiere sie mit Schokolade

Art der Speise: Cakes (Marietschek) mit Rum

Zubereitungs-Vorschrift:

50 dkg Mehl
12 " Butter
3 ganze Eier
1/4 kg Staubzucker
1/8 l Rahm
bis l Rum
1/2 Prise Salz
Packerl Vanillin
1/2 Packerl Backpulver

auf Bestellung zu Weihnachtszugabe sonst aber nicht hervorragend

zu einem Teig kneten, rasten lassen, nur immer einen Teil zum verarbeiten

Celest 1867/68

nehmen, den anderen indessen ~~den andern~~ ruhen lassen. Dünne Papeldeckel dick auswalken, auf leeren Blech auflegen in heißen vorgewärmten Rohr hineinschieben, dann 1/2 drehen und goldgelb backen.

Art der Speise: Wienerischer Lebkuchen

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 kg Staubzucker
1/4 kg brauner oder Mandl oder Haselnüsse
2 Eier, recht warm Brett zu einem
Teig verarbeiten, dann man Mandeln
dick ausrollt in Rechteck, glattschneidet
mit Eiweißglasur bestreicht und in Stange
schneidet & langsam backen läßt.

Eiweißglasur = 1 Eiklar, etwas Eiweißmasse werden mit
10 dkg durchgesiebten Zucker bis zum Dick
werden zerrührt

Celest 1867/68

Art der Speise: Tomatensuppe Vor Abend, Jause & Nachtmahl

Zubereitungs-Vorschrift: Rindsuppe mit Nudeln,
Soulard wird eingemacht (2 Eier Soulard 199/360
für 7 Personen
auch für Mittagsüberlebende Tag für Personal ← Schlinsbraten 1 kg 20
Reis-bis-Salat, Mandelbrunntorte
oder Mandeltorte mit Chaudeau
Kaffee, Obst

Jause = Zugelhupf, Kaffee, Eiko

Abends: Paprika Hühn (3 Eier Soulard 390/360 für 10 Pers.)
mit Nockerln, Salat
Mehlspeise, v. Tag vorher
Obst

Art der Speise: Seder Pessach

Zubereitungs-Vorschrift: Croisés Bereitung — 5 saure Äpfeln ohne Schale gerieben
von 5 Eier Suppenknödel 1/8 Kg geröstete Nüsse
harte Eier Zimmt Zucker
3 Croûtards 5 Kg 50 für 10 Personen. Schuß Weißwein
Heurige
Salat (süß)
Mandelkorke 1 1/2 die Masse & von 1/2 l Wein Chadeaux
Kaffee

Ei
Salzwasserkartoffel
Croisés
Mora Kremp
Wein

Art der Speise: Gute Kirschfülle

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 kg Kirse (oder 1/2 Kirse 1/2 Cocosette)
2 dkg Semmelbrösel
1 Eßl heißen Rum
6 Eßl heiße Milch
10 dkg Staubzucker
2-3 Eßl heißen starken schwarz. Kaffee
dann gut durchrühren!!

Art der Speise: Butterteig (klein)

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 Eprca, 1/4 Mehl

Der 3te Teil vom Mehl mit ganzer Eprca (von der man nur eine Ecke abschneidet ⊡) Recht mit den Fingerspitzen vermischen, Ziegel daraus formen, auf Eis stellen. 2/3 des Mehles mit dem Eckeprca, viel Salz, Stamperl Essig, 1/2 Glas kaltes Wasser zu einem Strudelteig formen, auswalken, Ziegel hinein & zusammenschlagen, walken, schlagen auf Eis legen aber so ⊡, herausnehmen

Celest 1867/68

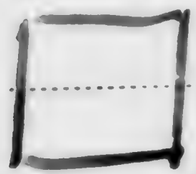
nach ½ Stunde wieder abtrocknen, zusammenlegen 2 auf'Eis, diese Prozedur 3X dann über Nacht in Butterpapier auf'Eis & warten lassen

Art der Speise: Butterteig (Dal Lago)

Zubereitungs-Vorschrift: 22 dkg Mehl
3 dkg Thea mit kaltem Essigwasser
Spritzteig machen & rasten lassen
22 dkg Thea & 3 dkg Mehl sehr gut kneten
& in Kuchenform rasten lassen
3 x zusammenschlagen 1 Stunde rasten

Art der Speise: Butterteig (Lise Braunau)

Zubereitungs-Vorschrift: 21 dkg Mehl
14 " Butter
1½ Deciliter Rahm, Früh den Teig machen
& am Eis rasten (2–3 Stunden)



Stücke schneiden, die 4 Ecken zusammenfassen
füllen mit Kirschfülle
und in heißer Röhre rasch backen
Den Butterteig wie üblich gut durcharbeiten, zugemal
schlagen.

L e b k u c h e n.

1/4 kg Kristallzucker braunen, mit ~~kpk~~ ½ Liter Wasser aufgiessen. In einer Schüssel 1 ganzes Ei, 1/4 kg Staubzucker, Zimt und Nougewürz, Haselnüsse und gehackte Aranein (5 dkg), 40 dkg Mehl und ein Moccalöfferl Natron . Ein Becken mit gefettetem Papier auslegen in heisser Röhre backen.

Mehl-
Speisen

Art der Speise: Obstkuchen (Meiel.) s.g.)

Zubereitungs-Vorschrift: 7 dkg Butter oder Fett oder Speck zusammen
18 dkg Zucker, Citronenschale } zu Flaumig rühren
hernach 17 dkg Mehl & 5 Kloar Schnee sehr
vorsichtig darin mengen; in gut bebutterter
Form einfüllen, Obst darauf legen und
40 Minuten backen lassen, dann in beliebige
Stücke schneiden, servieren.

Celest 1867/68

Sehr guter Obstkuchen (Gleichgewichtskuchen)

Gebrochener Eier (Fancy)
" Thee
" Zucker
" Mehl
" Chokolade oder Nüsse

mit Obst belegen, 3/4 Stunden backen ohne Eier oder Nüsse auch sehr gut

Obiger Kuchen aus 3 Eiern zusammengemischt war für 8-9 Personen

/.

Art der Speise: Grauer Obstkuchen (Mehl) 8 Pers.

Zubereitungs-Vorschrift: 2 ganze Eier
14 Eßlöffel Zucker
14 " Zucker
Saftige Früchte
8 Eßlöffel Nüsse oder Mandeln
8 " geriebene Chokolade
8 " Mehl & zuletzt noch
1 ganzes Ei

1/5

Verbrauchtes Gemeldetes ~~Mehl~~ Blech mit Obst belegen & mittelheiß backen
~~heiß schneiden~~

Art der Speise: Obstkuchen (Berl) gute Mehlspeise da sehr fix zu machen etc. Gleichgerichtsküchen

Zubereitungs-Vorschrift: 15 dkg Butter
15 " Zucker
3 Dotter
15 " Mehl, Schnee v. 3 Klar
auf mit Papier belegtem Blech geben, mit Obst belegen & backen

Menge ist für 5 Personen
Butter, Zucker, Dotter werden abgetrieben, dann kommt das Mehl, der Schnee dazu
Auf Rand backen, in recht heißer Pfanne.

Art der Speise: Obstkuchen (Zeitung).

Zubereitungs-Vorschrift:
25 dkg Mehl
15 " Butter oder Fett
7 " Zucker
2 Dotter
5 dkg zer. Mandeln oder Haselnüsse

} Mehl, Butter, Dotter, Citronenschale, ~~Salz~~, Mandeln auf Brett zusammen verreiben & kneten

Indessen 1 kg Äpfel oder Marillen ingesammen 10 dkg Kristallzucker, Citronensaft & Schale zum Wasser weich kochen, abtropfen lassen.

Teigauf bemehltes Blech, aufrollen, Rand, hell backen.

Gebackenen Kuchen mit Marillenmarmelade bestreichen und dem gedünsteten Obst belegen & die Zwischenräume mit Sauerkraut oder 2 Löffeln aus Früchten & nochmals in Rohr bis Windmasse gelbgelb & hart ist dann, in Schnitten schneiden.

Windmasse: Schnee schlagen von 3 Klar, dann 20-25 dkg Zucker, Brösel einrühren

Art der Speise: Apfelbitter mit Nüssen (Fr. Sellewitz)

Zubereitungs-Vorschrift: 20 dkg Butter
30 " Mehl
10 " Zucker
1 ganzes Ei
1 Dotter
1 Stk Rum
bis 1 Kaffeelöffel

zu einem Teig knetten, recht leicht auf, Eßer das Brett leicht abstreuen, ausgewallt auf flaches Blech legen, halb backen, dann die ausgekühlte Fülle darauf, diese mit 10 dkg geriebenen Nüssen bestreuen, 5 dkg Rosinen darauf & Spritzer von zuker Torte oder Marmelade, am besten Himbeer-Ribisel Torte, die andere Teigmasse ausgewallt vorsichtig darauf (brickel leicht)

Celest 1867/68

und bei guter Hitze fertig backen.

Fülle: 1 kg Äpfel blättrig schneiden, mit Zucker ohne Wasser 1 Citrone Saft, verdünnten Essig, ausstreichen

Art der Speise: Oberlausitzer Teig (Schlesinger)

Zubereitungs-Vorschrift: 5 Dotter
25 Thea
25 Zucker
5 Schnee
20 Mehl
1/2 Zitronenschale
1/2 Zitronensaft & Likör

Art der Speise: Obstkuchen (Kehring bei Zirl)

Zubereitungs-Vorschrift: 10 dkg Butter
12 g Zucker
3 Dotter
3 Schnee
12 dkg Mehl

Celest 1867/68

Art der Speise: Obstkuchen (Meinl) s.g. 5-6 Personen.

Zubereitungs-Vorschrift: 12 dkg Thea, oder Butter mit
12 " Zucker
1 ganzes Ei
1 Dotter
7 dkg Kartoffelmehl
7 dkg gewöhnliches Mehl
aufs Brett zu einem Teig verarbeiten.
Noch roh mit Obst belegen & kühl
backen.
Teig ist weich, worum besten auf
Pergamentpap. in Blech legt.

Celest 1867/68

Art der Speise: Erdbeerkuchen (Maggi Bere) 4 Personen

Zubereitungs-Vorschrift: 14 Loth Mehl
7 " Butter 2 Dotter
3 " Zucker einen Teig machen
messerrückentich aufwalzen ein Blech drücken &
Nichtgelb ~~bis~~ backen. Dann belegt man ihn
aus der Röhre genommen mit Erdbeeren
& giebt 4 Blatt Gelatine die man mit ½ Tl
Wasser warm aufgelöst hat (etwas Zucker & Himbeer
saft wegen Farbe beimischen) darüber & kalt erstarren.

Celest 1867/68

Art der Speise: Obstkuchen (Mayor Dal Lago)

Zubereitungs-Vorschrift: 10 dkg Thea & 5 dkg Butter mit 20 dkg Zucker, 4 Dotter } 1/2 Stunde rühren

1/2 – 1 Backchen Vanillin, Saft Citronenschale

20 dkg Mehl, 4 Schnee.

In bebutterte, bemehlte, mit Papier belegte Form 1 Stunde im heißen Rohr backen

~~erst~~ 3 aber nach einiger Zeit Flamme auf 3/4 stellen

Vor dem Backen mit Obst belegen

Celest 1867/68

Art der Speise: Mürber Teig m. Äpfeln (Birni)

Zubereitungs-Vorschrift: Teig: 15 dkg Butter
1/4 kg Mehl
1/2 Paket Oetker-Backpulver
10 dkg Zucker
2 Dotter
1/2 Glas Wasser, etwas Salz

Fülle: 1 kg am Reibeisen geriebene ausgedrückte Äpfel
2 dkg Haselnüsse, 35 dkg Brösel, 15 dkg Zucker
7 dkg zerlassene Butter, etwas Zimt

Celest 1867/68

Art der Speise: Gedeckter Apfelkuchen (Kirsch) Hat gut geschmeckt

für 6 Personen

Zubereitungs-Vorschrift: Aus 12 dkg Mehl
6 " zerschnittener Butter
3 " Zucker
3 " feingeriebenen Nüssen
1 ganzen Ei, 1 Spür Zimt
wird rasch ein mittelfester Teig geknetet, mit dem eine Tortenform am Boden und Rand gleichmäßig ausgelegt wird.

Inzwischen wird 1 kg mürbe Äpfel geschält, feinblättrig geschnitten, mit 4 dkg gerösteten oder gehackten Nüssen, 4 dkg Rosinen, 6 dkg Zucker und wenn man will eine Spür Zimt untermischt und diese Äpfel schön in der Kuchenform zu verteilen.

Nebenbei verquirlt man 2 ganze Eier mit 1/4 l Milch & 4 dkg Zucker, wird dies über die Äpfeln zu gießen und

alles zusammen im mittelheißen Ofen langsam 1 Stunde durchzubacken. Für das Service wird die Form geöffnet, der Kuchen in große Tortenportionen aufgeschnitten und überzuckert zu Tisch gegeben.

Art der Speise: Gleichgewichtskuchen mit diversem Obst. 1.9

Zubereitungs-Vorschrift: 15 dkg Butter oder 10 dkg Butter 5 dkg Theg
15 " Zucker
3 Dotter flaumig rühren
dann 15 dkg Mehl & Schnee von 3 Klar
auf mit Papier belegten Blech legen, mit Obst
belegen & vorsichtig backen.

Celest 1867/68

Riedhofformelle

für 1 Person 1 Klar Schnee 1 schröff Zucker
1 schr. Kaffl Mehl, 1 Dotter

in guter heißer Pfanne in der Röhre
backen lassen nach zu 1 Std.

4 Klar feinst Schnee 3 Eßl Zucker
4 Dotter 1 Eßl Mehl

Von 2 Eier = 2 Klar Schnee 2 schr Eßl Zucker 2 schr Kaffl Mehl
2 Dotter

Art der Speise: Pfirsichkuchen

Zubereitungs-Vorschrift: 14 Eßlöffel (½ Butter ½ Thea oder Margarine) 14 Eßlöffel Zucker, 2 Eier, etwas geriebene Citronenschale viel Salz, flaumig abrühren, zum Schluß 14 Eßlöffel Mehl.

In eine bebutterte, bemehlte längliche Form geben, die gespaltenen, halbierten Pfirsiche so legen daß sie nicht ganz bis zum Rand gehen, darüber 1 Hand voll feingehackte Mandeln streuen & goldgelb im Rohr backen.

Celest 1867/68

Art der Speise: Marillenkuchen (Modern)

Zubereitungs-Vorschrift: 1/8 kg Butter, 1/4 kg Mehl 2 g Eier, 4 Eßlöffel, 1 gr. Kleinzeiteiste Backpulver Butter ev. auf Dampf flaumig rühren, dann Zucker, Eidotter, Mehl, Backpulver dann auf Gefettetes Blech 1 cm dicke aufstreichen, Marillen auf 20 Min. erst bei dann heiß backen

Bratner Obstkuchen sowie von Heinl

14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 2 g Eier rühren 6 gr. Nuß oder Mandeln, 8 dkg zerreibte Semmel, 8 dkg Mehl zuletzt noch 1 g Eidotter dazumischen. Gefettetes Blechdiese aufstreichen mit entkernten Weichseln oder anderem Obst belegen & mittelheiß backen. Kann auch ohne Obst gemacht werden.

Art der Speise: Obstkuchen (Tante Veronka)

Zubereitungs-Vorschrift: 6 Eiselwer Zucker
5 " Butter
4 " Mehl
6 Dotter
1/2 Citrone Saft & Schale
Schnee von 6 Klaar
10 Stück bittere Mandln gerieben
12 " süße " "

Celest 1867/68

Art der Speise: Biskuits (Fünf)

Zubereitungs-Vorschrift: 5 Dotter
5 Schnee
4 Lot schwer Zucker
3 Lot " Mehl

Schnee schlagen, & die Zutaten dann langsam (erst Dotter, Zucker ~~zuletzt Schnee~~) einrühren
Sehr gut ist es bei jeder Mehlspeise wo Schnee x Zucker enthalten ist, zum geschlagenen Schnee 1/3 der Zuckermenge einzuschlagen und dann erst die Zutaten

Celest 1867/62

langsam ebenso den reblichen
Zucker einzurühren.
Ist es eine Torte, wo der Schnee
zuletzt kommt, muß man
auch 1/3 der Zuckermenge zum
Schnee, während die übrige Zucker-
menge schon vorher in
die Mandelmasse verrührt
wurde

Art der Speise: Biskuitroulade mit Überzug s.g.

Zubereitungs-Vorschrift: 4 Eiweiß
4 Dotter
4 Eßl. Zucker
3 Eßl. Mehl
1 Löffel Kartoffelmehl

backen, rollen, erhalten mit 1/4 l Schlagobers füllen

Überguß = 6 Dkg zerreibene Chokolade mit
2 Eßl. Wasser verrühren
dann 9 Dkg Zucker glattrühren (1/2 Stunde
dann erwärmen, Stückchen Butter darauf
& übergießen

Art der Speise: Biskuit (s. 8) Redrig

Zubereitungs-Vorschrift: 4 ganze Eier mit 20 dkg Zucker dann 20 dkg Mehl langsam einrühren } 1/2 Stunde rühren

In bebutterter Form goldgelb backen

Menge berechnet man immer pro zu 1 ganzen Ei
5 dkg Zucker
5 dkg Mehl

Art der Speise: (Schlesinger)

Zubereitungs-Vorschrift: Gistbrombeere fullen sind gemischte Marmelade vermischt man mit 1/8 l geschlag. Schlagobers und 8-10 dkg zerklazierte geschälten Haselnüsse & füllt dann die Brombeere

Art der Speise: Bisquitschnitten (Vorrauma) 1.8.
X oder Torte mit Chocoladeguß

Zubereitungs-Vorschrift:

3 ganze Eier mit
1 kg 2 dkg Zucker im Schneekessel warm
schlagen (nicht heiß!!) bis anzeiht
gibt man 9 dkg Mehl, 5 dkg zerlassene
Butter die man vorher abschäumt,
dazu. Das Blech wie butterl, ganz zum
backen. Ganz erhaltet 2x durchschneiden
mit Marmelade oder Chococreme füllen
& mit Chocoglasur versehen

Chocoladeglasur = 5 dkg Zucker
2 dkg Butter
2 Tafeln Chocolade

Die Chocolade reiben, mit etwas Wasser & den Zucker aufkochen lassen, bis dicklich ist vom Herd wegnehmen, die Butter hineinrühren & dann über die □ geben. Wird die Glasur dabei wieder dick, so wird sie nach zum aufkochen gegeben.

Art der Speise: Kakaoomlette

Zubereitungs-Vorschrift: 4 Dotter 4 Eßl. Zucker abreiben, 4 Kaffl. Kakao 4 Kaffl. Mehl 4 Schnee, am Blech backen in die Pfanne schneiden, füllen.

Nudelauflauf Feine Nudeln in Vanillemilch kochen, ausdünsten, ohne Flüssigkeit... Milch anhängen erhalten. Dann rührt man 5 Eßl. Butter mit 3–4 Dotter schaumig, dann Nudeln eventuell zutun, Schnee & ingefettete Backform.

Kuchen
Obstkuchen
Biskuit

Art der Speise: Punsch Romaine

Zubereitungs-Vorschrift: Zitroneneis mit Sekt vermischen, dann mit Arrak abschmecken u. Glacer mit Brokhalm servieren.

Celest 1867/68

Art der Speise: Rumbereitung

Zubereitungs-Vorschrift: Der Rumkompposition
1 l Weingeist
1 l Wasser

Art der Speise: Guter Hauspunsch (kalt) 50 ₰

Zubereitungs-Vorschrift: 16 ☐ Zucker an 1 Orange & 1 Citrone zu abreiben dann von 2 Orangen & 1 Citrone den Saft & 2 Stamperl Rum. Das schon lange vorher vorbereitete Menge wird mit heißem Wasser zusammengemischt & unsere nicht ganz volle Theekanne (neuerdings 5 Tassen) Tee mit gezogenen wird, durch ein Tuch oder Filtrierpapier durchzuseihen damit keine klar wird!

Celest 1867/68

Art der Speise: Brünner Likör s. g.

Zubereitungs-Vorschrift: Man nehme 1½ l dünkles Doppelmalzbier (3 Flaschen) koche dieselben mit einer ganzen Vanilleschote & 60 dkg Zucker. Hierauf nehme man die Schote heraus & lasse die Flüssigkeit 2 Tage stehen. Sodann gebe man ¾ l absoluten Alkohol (95–98%) dazu, fülle die Flüssigkeit in Flaschen ab, & lasse diese ähnlich ca 2 Monate stehen.

Art der Speise: Likör Rezept aus Brünn vom Friedl gebracht s. g.

Zubereitungs-Vorschrift: Man nehme 1½ l dunkles Doppelmalz-bier (3 Flaschen) koche dieselben mit einer ganzen Schote Vanille & 60 dkg Zucker. Hernach nehme man die Schote heraus und lasse die Flüssigkeit 2 Tage stehen.

(Alkohol 95–98%) Sodann gebe man 3/4 l absoluten dazu, fülle die Flüssigkeit in Flaschen ab & lasse diese tunlichst stehen (ca 2 Monate)

Art der Speise: Orangenlikör (Vgerta)

Zubereitungs-Vorschrift: In einen 1/2 l Weingeist gibt man von 10 Orangen fein nudlig geschnittene Schale und von 1 süßen Orange den Saft und läßt das Ganze 20 Tage in einem warmen Zimmer stehen. In 1 l Wasser kocht man 3/4 kg Zucker und wenn eingekühlt durchseihen, mischen und in Fläschchen füllen, gut verkorken.

Art der Speise: Chokolade Cocktail (klein) 1. g.

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 l Milch und 1/2 kg Krystallzucker aufkochen lassen. In 1/4 l Milch 60 kg Cacao einkochen und in die gezuckerte Milch gießen & beides zusammen 5 Minuten unter Rühren kochen lassen, dann auskühlen lassen. 1/8 Liter Rum (1 Liqörgläschen Rum) einmischen, in Flaschen füllen & nach 8 Tagen in Gläser servieren. Obenauf mit Schlagobers verzieren, eventuell Früchte. Menge für 10 kleinere Sherryglässer

Celest 1867/68

Art der Speise: Milchchaudeau

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 l Milch
2 große Dotter etwas Vanillezucker oder Schote
3 Löffel Zucker
Milch, Dotter, Zucker, Vanille im Schneekessel über Dunst schlagen, 1x aufwallen, warm servieren.
Will man den Milchchaudeau mollig, so kommt in die heiße Masse noch 1 klar Schnee hineingerührt.

Art der Speise: Orangenlikör (Dr Mavitschek) s.g.

Zubereitungs-Vorschrift: 1 l = 90% Weingeist in 2 Flaschen geben, Orangenschalen ohne weißes hineingeben bis Flaschen ziemlich voll sind & 4 Wochen ziehen lassen, alle Tage aufschütteln.

Nach dieser Zeit spinnt man 3/4 kg Zucker in 3/4 l Wasser (bis Faden langsam vom Kochlöffel zieht, cca 3/4 Stunden) kalt werden lassen im Porzellanspeiseling, Filtriertes in Flaschen gießen & verkorken.

Art der Speise: Eierlikör (Maraschek)

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 l Schlagsahne
1/8 l Milch mischen
5 Dotter
1/4 kg Zucker davon sind 3 Packerln Vanillin
alles gut mischen, dann
1/4 l 90% Weingeist gut
dazu mischen, füllen
liegend aufbewahren.
Dauer des Likörs
höchstens 3 Monate

Art der Speise: Leichtes abführendes Tee für Kar dem Magen

Zubereitungs-Vorschrift: 3 1/2 dkg kleine Kamillen
3 1/2 " Pfefferminztee
3 dkg Faulbaumrinde
Kaltes im Schnabel kochendes Wasser darauf

Art der Speise: Mandelmilch (sehr kurzfaser)

Zubereitungs-Vorschrift: 12½ dkg Mandeln
9½ dkg Zucker
60–70 dkg gekochtes dann erkaltetes Wasser

Die Mandeln werden auf 12–24 Stunden eingeweicht, dann entschält, mit dem Zucker fein gestoßen (Porzellanmörser nehmen) dann das Wasser erst mit 2 Eßl. Wasser stoßen & nunmehr dann das übrige Wasser ~~zum~~ langsam dazuführen (cca 15–20 Minuten) ebenso lange stehen lassen & dann durch ein Tuch filtrieren. Anstatt Milch zu Brei, Tunken, Thee, Pudding & Brause & auch so für

Kranke zum trinken. Im Eiskasten
1-2 Tage haltbar

Art der Speise: Warme Milchgetränke. / Schlesinger

Zubereitungs-Vorschrift: Milch etwas Vanille oder Anis aufgekocht etwas gezuckert, durchseihen. Ein Schuss Kirsch oder Rum gibt feinen Geschmack

Kaltes Milchgetränk: Zucker in Wasser aufkochen etwas Milch, Wein, Rum oder Cognac Citronensaft verrührt zusammen ganz gekocht, gesiebt aufs Eis

Milchgetränk mit nährendem Zusatz: Eidotter mit Vanillezucker schaumig rühren, mit Milch, Wein, Rum oder Cognac versetzt, allmählich mit heißer Milch verquirlen, Geschmack durch etwas Citronensaft erhöhen. Warm, kalt oder gefroren zu reichen

Art der Speise: Eierkaffee. Eierkaffee. (Schleininger)

Zubereitungs-Vorschrift: Dotter mit Zuckerguß vermengen, allmählich warmen Thee oder Kaffee verrühren.

Art der Speise: Kaffee kochen (nach Schleininger)

Zubereitungs-Vorschrift: 1 l Wasser, 1½ Frankwürfel kochen, bei Siedepunkt, 4 Löffel Kaffee, 2x aufwallen, wegziehen, mit viel kaltem Wasser spritzen, zudecken, viel setzen lassen.

Art der Speise: Kaffeeessenz (Extrakt)

Zubereitungs-Vorschrift: In kochendes Wasser wird die Zuckerkouleur hineingegeben, aufkochen lassen. Der Kaffee kommt in die Maschine, wird langsam mit dem gekochten Zuckerkouleur aufgegossen. Wenn Maschine, dann in 2 Portionen aufgehoben. Verwendung: viel Essenz mit heißem Wasser verdünnen, & heiße Milch dazugeben.

10 dkg Kaffee
1 l Wasser
10 dkg Zuckerkouleur

Art der Speise: Milchcharlotte (Fring)

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 l Milch, 1/2 Kaffeelöffel Mehl, 2 Dotter, 1 Löffel Zucker, gut kalt verrühren, dann in Wasserbade spritzig bis steif.
Evtl. mit bei Vorliebe Vanillegeschmack

Celest 1867/68

Kaffee Likör

Zu 1/2 l feinem Spiritus werden 3 grosse Vanille in Stücke geschnitten, einige Tage stehen gelassen. Dann wird 1 kg Zucker mit 1/2 l Wasser unter Umrühren kurzen Kaffee aufgekocht, nicht kalt alles zusammen, kühl, in Flaschen füllen und 4-6 Wochen in einer Ecke stehen

x in der Wanne

Kaffee-Likör

In 1/2 l feinen Spiritus werden 3 gramm Vanille in Stücke zerschnitten, einige Tage in der Wärme stehen lassen. Dann wird 1 kg Zucker mit 1/2 l Wasser zu Kochen gekocht, von Schlag/Kaffee & 1/2 l Wasser aufgiessen, kalt anschlagen, mischt alles zusammen, füllt in Flaschen & lasst den Likör 4-6 Wochen im Zimmer stehen

Ribiselchaudeau. 1 Kilogramm Ribiseln kurz waschen, auf einem Sieb abtropfen lassen, abrebeln, durch ein Sieb treiben und, wenn nötig, noch einmal durchseihen, damit die Kerne zurückbleiben. Den gewonnenen Saft mit ¼ Liter Pomette mischen, nach Bedarf zuckern und langsam heiß werden lassen. So wie der Fruchtsaft heiß wird, schlägt man 4 Dotter ein und gibt das Gefäß mit dem Chaudeau nun in ein größeres Gefäß mit heißem Wasser (Wasserbad), wo man ihn unter ständigem Schlagen mit der Schneerute bis zur gewünschten Dicke kochen läßt. Mit geschlagenem Obers servieren. Dazu passen Anis-, Hafer- oder Fruchtkeks.

CLOTILDE LATZER

WIEN

Kaffeelikör.

In ½ l feinem Spiritus aber den 3 Gramm Vanille, in Stücke geschnitten, einige Tage in der Wärme stehen gelassen. Dann aber 1 kg Zucker mit ½ l Wasser gut gekocht; man mische den 9 dg Kaffee und ½ l Wasser aufgegossen, lässt auskühlen, mischt Alles zusammen & lässt den Likör 4–5 Wochen im Zimmer stehen.

Getränke

Art der Speise: Grieskernöl zu schweinernen

Zubereitungs-Vorschrift: 1/2 kg gelbe rüne passierte Kartoffel
1/8 kg Gries
2 dkg Butter
2 Eier, Salz
5 M. Kochzeit

Marillenknödel von Brandteig. In eine große Porzellanschüssel gibt man ein Viertelkilogramm Mehl, 4 Dekagramm Butter, und übergießt alles mit einem Viertelliter siedendem Wasser. Mit einem Kochlöffel gut vermischen, dann den Teig auf ein Nudelbrett geben und mit der Hand noch gut durchkneten bis der Teig zart und fein wird. Nun werden kleine Marillen entkernt, statt des Kernes ein Stück Würfelzucker eingefüllt, und jede der Marillen mit einem kleinen Stückchen dieses Brandteiges umhüllt. Die Knödel werden alle auf ein Brett gelegt, und wenn alle fertig sind, werden sie in mäßig gesalzenem, kochendem Wasser sechs bis sieben Minuten gekocht. Dann werden sie abgeseiht und entweder in geriebenem Mohn und Zucker oder angerösteten Bröseln gerollt und zu Tisch gegeben.

Art der Speise: Tiroler Knödl (Von einem alten Tiroler dictirt)

Zubereitungs-Vorschrift: 12 Semmeln □ schneiden; 5/8 l Milch, 4 Eier vergründen darüber schütten, □ Selchfleisch □ Speck geschnitten mit 5-6 L Mehl dazu mischen, gehackten Petersil - Knödel formen Mehl nur, nimmer, viel, daß sie zusammen halten. Kochdauer 12-15 Minuten.

Celest 1867/68

Art der Speise: Mamma's Topfenknödel

Zubereitungs-Vorschrift: 3/4 Kg pass. Topfen, 2 eingeweichte pass. Semmeln, 4 Dotter, 3 dkg zerlassene Butter, 1 Eßl Zucker, etw. Kaffl Salz, 2 Küchenlöffel Semmelbrösel, zuletzt den Schnee

Knödln formen, 6-7 Minuten in Salzwasser kochen lassen, mit Butter, Zucker, Zimt servieren. Jedenfalls kochen falls zerfallt noch Brichen Semmelbrösel dazu. Auch Marmelade, wenn erwünscht, 1-

/.

Topfenteigstreuselkuchen in N. J. geändert

Die Topfen hier feuchter

1 lb Topfen pennionen oder zerdrücken

4 zu zerlassend Butter

1 ganzes Ei Zucker nach Geschmack

1 Dotter

Semmelbröcl

Zucker Schnee v. 1 Klar

Nun kommt auch 2 Dotter 2 Schnee geben

Ingredienzen 8 Personen
Preis 1.21-1.70

Griesknödel (Urmänner R.)

In ½ l Milch 22 dkg Grieß, 5 dkg Butter etwas Salz solange kochen, bis er weich vom Kochen löst; bis erkaltet, 2 ganze Eier dazu.

Knödel formen, mit Marmelade füllen, in Salzw. 6 Min kochen. Zuletzt zerbröseln

Reichlich 15 Knödel.

Art der Speise: Griesnockerl als Nachmittagsbeilage

Zubereitungs-Vorschrift: 3/4 kg größere Kartoffeln kochen, ausgeleuchten, durch 1/4 kg Grieß, 1 Ei, 1 Löffel Fett, viel Salz

Menge f. 3 Personen

1 1/2 Stunden rasten lassen

Knödelformen kochen, bis auftreibt, herausnehmen und servieren entweder mit: gewürfelten Zwiebeln & Salat oder Butterwelkkraut & Salat oder und Butter & mit Kraut Stelzen oder als Beilage zu Fleisch.

Art der Speise: Topfenknödln (Maritschek)

Zubereitungs-Vorschrift: 15 dkg Butter gut abreiben
4 Dotter
1/2 kg passierten Topfen
20 dkg Gries
viel Salz
Schnee von 4 Klar
Knödlformen, 20 Minuten kochen,
(Rosinen) dann in nicht zu kleinen
geröstelten Semmelbröseln wälzen,
& beim servieren erst zucker.

Art der Speise: ~~Topfenbutterteig~~ (Modern)

Zubereitungs-Vorschrift: Grüdelknödl (Dr Modern)

5 Semmeln in □ schneiden, 1/4 kg Gries dazu mischen, 1/4 l heißes Wasser darüber gießen, auskühlen lassen.

2-3 Löffel Salz, 1 g Ei, Petersilie 4 Löffel Mehl. Alles abrühren, Knödl formen & in siedendem Salzw. cca 10 Min. kochen & noch ein bißchen im Wasser ziehen lassen.

Nudelteig =

1/2 kg Mehl, 1 Ei, 1 Spur Öl & Wasser sehr gut verkneten & dünn auswalken

„Klosterneuburger Knödel“

5 Semmeln werden kleinwürfelig geschnitten, mit 1/16 Liter Milch übergossen und ziehen lassen Dann rührt man nach und nach 4 Eier, 1/4 Kilogramm gekochtes, ganz kleinwürfelig geschnittenes mageres Selchfleisch darunter, salzt ein wenig und mengt 14 Dekagramm flaumig abgetriebene Butter dazu. Mit zirka 3 Dekagramm Brösel wird die Masse etwas fester gemacht und dann in eine bebutterte Serviette eingebunden (mit Spagat abgebunden); der Serviettenknoten oben durch den Kochlöffel gezogen und eine Stunde im Salzwasser gekocht und serviert.

Dieser „Klosterneuburger Knödel“ wird mit heurigem grünem Salat serviert.

Art der Speise: Griesknödel als Beigabe zu Fleisch, Zuspeisen oder mit bronzener Butter begossen zu Fretschen oder Nudeln

Zubereitungs-Vorschrift: (Dal Lago)

1/4 l Wasser
12 dkg Gries
3 1/2 dkg Fett

bis dick und vom Kasserole löst kochen

dann 1 Ei hinein, Knödel formen und 6 Minuten kochen lassen

Sparen kann man wenn man ein bißl Wasser mehr nimmt & 18 dkg Gries einkocht

obiges Rezept ist aber ganz genau

Celest 1867/68

Semmelknödel 8 gew. aufgeschnittene pass. Semmeln, 4 Dotter, 1 Eßl. feines Schmalz oder Butter, 1 Str. kaffel Salz, 1 Eßl. Zucker alles sehr gut verrühren, dann 4 Küchenlöffel Semmelbrösel zuletzt Schnee. In schwach. Salzw. 10-12 Min. kochen. Probeknödel, falls zu fest ein bischen Wasser zur Masse, falls zu weich, Semmelbrösel dazu

Feine gefüllte Semmelknödel Urmann.

8 vom der Rinde befreite Semmeln in kleine □ schneiden mit obers befeuchten dann 4 Dotter mit 8 Eßl. Zucker abrühren & die □ darin wenden.

Auf einem mit Mehl bestreuten Brett, kleine Knödelformen, füllen mit Zwetschkenmuster & 8 Min. im wallenden Salzwasser kochen lassen.

Art der Speise: Röckelknödel (Schleiniger)

Zubereitungs-Vorschrift: 12 Semmeln in Fett rösten
1 Bundel Petersil vor Röckelnzugeben
& mitgebraten, in den vorbereiteten
dünnen Nudelteig
40 dkg Mehl 1 Ei Salz & Wasser
1 vor dem Einkochen mit Brödlbrösel
3 großen Knoblauchzehen & 22 Minuten
kochen & mit Speck in
Scheiben schneiden.

Art der Speise: Kaffeehörnl (Meinl) mit Salat

Zubereitungs-Vorschrift: 6 Semmeln □ schneiden, mit Milch bebrosen, 12 dkg. Butter, 1 Eßl geriebe Käse, 6 Dotter, 6 Klar Schnee, Salz, geschnitte, Zeine Petersilie vermischen, in eine mit Butter ausgewundene Serviette mit Spagat einbinden, in Salzwasser 1 Stunde kochen.

Parmesanschnitten (Meinl)

Semmelschnitten kurz durch Milch ziehen mit Spinat in verklopftes Ei, mit das etwas Parmesan & Salz eingemischt wurde, tauchen & in heißem Pflanzenöl schwimmend, backen

Art der Speise: Brandteig-Marillenknödel (Mutter's Rezept)

Zubereitungs-Vorschrift:

1/2 l Milch
etwas weniger als 1/2 l Mehl
3-4 dkg Butter
3-4 Würfel Zucker
Prise Salz
2 ganze Eier eventuell 1 Eidotter

auf Feuer in Milch einrühren, solange umrühren bis sich vom Kochlöffel Teig löst, dann ganz vom Herd weg & Eier hinein, gut glatt bearbeiten, dann am Brett rollen, Stückchen für Knödl schneiden, so viele, geöffnete, entkernte mit Stückl Zucker versehene Marillen hineinlegen, gut verrollen, in Salzwasser vorkochen ca 5-7 M. wallen lassen,

Celest 1867/68

dann in die, in der Röhre vorbereiteten
Semmelbrösel die mit 100 gr Butter 50 gr
Kerzengemischt sind mit Zucker
nach Geschmack warm halten
bis alle Knödel zu Ende gebrüht in die
Brösel eingerollt werden können,
dann servieren.
Dieser Teig eignet sich für
alle Obstsorten
Menge ist für 6 große Esser

Art der Speise: Brandteig für Knödel 1.9. (Marischka)

Zubereitungs-Vorschrift: 3/4 l Milch mit Salz, Zucker, Butter aufkochen lassen, sodann 3/4 l (Gebrauch) Mehl langsam einrühren, dann seitwärts stellen abreiben bis es sich vom Kasserole löst. Bis erkaltet 2 ganze Eier, 1 Dotter vermischen, zum Brett gut durcharbeiten

4 □ Zucker

1/2 l Milch (viel Salz) Masse für 6-7-8 Personen
1/2 l Mehl (schwach) Bearbeitung wie oben
3 Eßl. Butter
4 □ Zucker 8-10 M. kochen
2 ganze Eier 1 Pfund Milch
1 " sehr schwach Mehl, 1 Ei, Zucker, Butter

Mürbteig

oben 2 Eier

letzter Menge = 12 Mg Mehl mit 3 dkg Hefe auflösen
5 □ Meter
1953 dann 12 Mg zuerst Mehl einrühren & solange
segwaschen, drehen, bis Masse vom Kneetle & Löffel
los. Anschließend lassen & 1 Kerze
dellesli. Gut einbeneten.
Knetl 20 M. lochen, gut abtropfen & im gewöl. Semmel
zuerst Butter Brösel wälzen.
Menge ergibt Knödln

Brandteig Zutaten = 1952
1 Glas Mehl, viel Salz in Schüssel geben, 1 Glas
kochendes Wasser langsam einrühren, auf
bemehltem Brett, 1 Ei einkneten

Klöße

Omelette Juliane

2 Dotter werden mit 1/2 Löffel Mehl langgerührt, Salz, Petersilie, Schnee. Dann läßt man in reichlich frisches Butter eine Omelette ohne umzudrehen, backen.

Fülle. 2 Eßlöffel gedünstete Kartoffel oder anderes übrig gebliebenes Fleisch wird kleingehackt, gewürzt & mit 3 Eßlöffel gedünsteten Pilzen, gehackter Petersilie vermischt & die Omelette gefüllt.

1/4 Stunde das Fleisch mit dem Saft sämtlich dünsten

Man kann aber die Omelette auch mit gedünsteten Schwammerln füllen & (Stück sehr gut)

Gratinirter Karfiol. 1 große Karfiolrose wird geputzt & gewaschen, den Stengel der Rose wegschneiden & circa ½ Stunde mit 1 Kaffl. Salz kochen, dann herausnehmen & am Sieb abtropfen. Eine Butterform mit Brösel recht dick bestreuen, ferner zwei Form nehmen, die Röschenteile kranzförmig auflegen, bis der ganze Kopf aufgelegt ist, darauf streut man 15 dkg geriebenen Parmesan, c. 15 dkg gekochten Schinken darüber & gießt etwas von den angegebenen Masse darüber, tropft 2 Kaffl. zerlassene Butter darauf, gutes ½ Stunde vor Pfeifs in die Röhre zum Decken ½ Stunde backen.

Innere Masse: Die von der Rose übrig gebliebenen abgeschnittenen Stengeln passieren, warm auf 15 Teller, 2 ganze gut versprudelte Eier, Salz, 1 Kaffl. Mehl, 3 Eßl. Milch oder Rahm dazu, verrühren, gießt es über den Schinken wie vorher angegeben

Semeltorte

I

Wassersemel werden im Wasser aufgeweicht u durch Fest ausgedrückt zu je einer Semel kommen 2 Eier von Eiweiß u später Schnee geschlagen dann die Dotter einpermischt so auch etwas Salz Butter nach Geschmack Schwarzen Pfeffer u etwas Fette dann Alles zusammen verrührt dann die geweichte Semel zerstückelt hineingemischt u gut geschlagene Eier gegeben u schön in der Röhre gebacken

II

Semel in Würfel geschnitten mit heißem Wein eingeschüttet so daß aufweichen wie oben dann so genommen als obiges Recept nur anstatt Pfeffer Kunst Zimt. dann Kunst mit Schoto serviert

Salzkartoffeln

Milch, Rahm (5% zusammen) 7 Dotter

4 Löffel, 100 g Zucker 32 g Mehl

Orangenschale fein, Saft

Zucker, Butter, Rahm 1/4 l aufkochen,

Mehl, Dotter, Zucker 1/4 l

aufkochen, darauf gut rühren so leicht.

In kochendem Fett dünn backen

BUNNY VERLAG NA 22 N

Art der Speise: Kalter Germteig (Frau Sonnenschein)

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 Mehl
1/4 Fett
1 1/2 dkg Germ, Brisl Salz, Milch, ca. 5 Eßlöffel
alles zusammen glatten Teig machen
(Germ zerbröselt mitkneten) dann auf
1 Stunde in kalte Wasser legen,
dann aus bemehlte Brett legen,
in 4 Teile teilen, jeden Teil dünn auswalken
füllen & backen (vorher mit Ei bestreichen)
Die Rollen können verschieden gefüllt
werden, wenn wir mit Mohn brauchen
man 1/4 kg Mohn.

Art der Speise: Gugelhupf s. g. Dr Maritschek

Zubereitungs-Vorschrift: 40 dkg Mehl
5 dkg Butter
1/4 Trinkglas Öl
7 dkg Zucker, 3 Dotter, 1 ganzes Ei
2 dkg Germ, Citronenschale
1/16 l Milch, Rosinen, bisl Zimmt & Zucker

Mehl wärmen, Germ dann zerbröckeln in die Mitte geben
Milch wärmen, in die man dann vom Feuer weg
Zucker, Dotter Ei Öl & Butter hineinspritzelt
und das Mehl zieht, gut abschlägt, gehen läßt.
Dann macht man Gugelhupf, gibt immer bisl Teig, streut

Celest 1867/68

vermischte Rosinen mit Zucker & viel Zimmt, sodann 3 Lagen Zimtrosinen Zimt, Zitr.° mit Papier ausgedeckt, den Butterteig in ½° Rohr & läßt ihn bei kleiner Flamme 1 Stunde backen.

Art der Speise: Gugelhupf ohne Germ (Dal Lago) v. z

Zubereitungs-Vorschrift: 28 dkg Zucker
6 ganze Eier
1 Vanillin
im Wasserbad schaumig schlagen (darf nicht kochen!)
vom Feuer weg & 14 dkg Kartoffelmehl behutsam einschlagen & in bebutterter, bemehlter Form 40 Minuten in vorgewärmter Röhre, backen.

Celest 1867/68

Art der Speise: Frühstücksstritz (Arese)

Zubereitungs-Vorschrift: 1 kg Mehl
16 Eßlöffel Zucker (wenn süßer Teig dann 25 Eßlöffel)
1 ganzes Ei
1 Dotter
2 Eßlöffel Butter oder Fett
bis Mirabellen, paar bittere Mandeln
" Citronenschale, Rosinen
3 Eßlöffel Cognac
Milch, feteren Teig

von Butter Zucker, Eier erst Abriel machen

Celest 1867/68

Art der Speise: Ummanna's guter Stritz

Zubereitungs-Vorschrift: 1 kg Mehl, 30 dkg Zucker, 1 Kaffel Salz, Citronenschale, in einen Weidling geben, in die Grube das Dampfl von 4 dkg Germ 10 dkg Rosinen.

Schlägt das Ganze sehr gut locker (Hefenteig) zwar mit 1/2 l ganz lauwarme Milch zerlassene lauwarme 20 dkg Butter oder Fett mit 2 Dotter alles mit gut verspondelt sein.

Hefeteig 1 Stunde gehen lassen, dann am Brettabbeneten die Teile für Stritz machen 1 Stunde Backzeit mit dem Stritz

wieder gehen lassen, von dem Backen mit zerspritzelten Li oder Dotter bestreichen, mit weißen zerstreuten Mandeln besteuern & in die Röhre geben.

Art der Speise: Erdäpfelmilchbrot (Mehl) kostet 2 Stück 1.60

Zubereitungs-Vorschrift: 3 dkg Germ in ungefähr 1/8 l Milch nicht zu lange gehen lassen. indessen 1 kg Mehl, 1/4 kg gekochte passierte Kartoffeln, 2 Dotter, 5 dkg Öl 10 dkg Zucker vorbereiten, mit der gelösten Germ & ungefähr nochmals 1/8 l Milch am Brett zu einem glatten Teig verarbeiten. Es empfiehlt sich einen Teil des Mehles zu reservieren & langsam einzuarbeiten. Der Teig soll eher fest sein. 1 1/2 Stunden in 1 Stück unbestimmten Blech gehen lassen mit Ei bestreichen & 1 gute Stunde backen; während der Backzeit einmal mit Milch bestreichen.

Celest 1867/68

Genügendes Quantum f. 2 Leute:

2 1/4 dkg Germ 1/8 & 1/16 l Milch f. Germ & Teig

1/8 & 1/16 kg gekochte pass. Kartoffeln

3/4 kg Mehl

7 1/2 dkg Zucker

3 3/4 dkg Öl

1 1/2 - 2 Dotter

Art der Speise: Gugelhupfohne Germ (Dr. Marittek)

Zubereitungs-Vorschrift:

14 dkg Butter
14 " Zucker
28 " Mehl
5 dkg Rosinen
4 Eier
etwas Citronenschale
5 dkg Mandeln
Vanille
1 Backpulver

Butter recht flaumig abreiben, dann immer ein ganzes Ei mit Zucker dazu bis 4 Eier und Zucker gut verrührt sind. Mandel abziehen, feinst stiften oder mahlen, dann Rosinen, Citronenschale, Vanille, etwas Salz, das ganze Mehl, soviel die Masse verlangt, 5 löffel Milch. Das Ganze gut abschlagen, bis der Teig fein ist. Zum Schluss das Backpulver, oder 5 gr Natron 15 gr Weinstein hinein rühren. Die Form gut

ausschmieren, mit feinen Brösseln ausstreuen
mit Mandeln auslegen.
Bei mittlerer Hitze zugedeckt mit Papier
im Ofen. Mit Speckmark probieren.

Art der Speise: Gugelhupf (Dr Berg)

Zubereitungs-Vorschrift: 10 dkg Butter mit
14 " Zucker schaumig rühren
3 Dotter nacheinander dazu, löffelweise
28 dkg Mehl das mit 1/2 Backpulver gesiebt
wird, dazu, mit 1/8 l kalte Milch,
Citronenschale, Vanillezucker,
3 klar Schnee mit 2 dkg Zucker schlagen
& nebst 5 dkg Rosinen zum Abtrieb.
In gutgestrichener gebröselter Form mit halben
Mandeln ausgelegt, langsam eine 1 Stunde
backen, heiß zuckern.

Celest 1867/68

Art der Speise: Fimmy's Spritz

Zubereitungs-Vorschrift: 1 kg Mehl
5 Stück gekochte geriebene oder pass. Kartoffel
3 dkg Germ
1 Ei
1/8 kg Margarin
1/4 l Milch

Celest 1867/68

Art der Speise: Spritzgebäck (Presse) s.g.

Zubereitungs-Vorschrift:

Eiweiß = 50 Dkg erwärmtes Mehl
12 " zerlassene Butter oder Fett
2 Dotter, 10 Dkg Zucker, Salz
geriebene Schale von 1/2 Citrone
1/4 l lauwarme Milch
2 Dkg aufgeg. Germ, 10 Dkg
Rosinen.

Eiweiß schlagen bis sich
vom Löffel hebt, dann
Rosinen zugeben
& an warmen Ort 1-1 1/2 St
aufgehen lassen.
Spritzl formen (4, 3 & 2 Finger)
zwischendurch Eiweiß streichen damit die Teile
zusammenkleben. Spritz auf ein bebutertes
Blech legen, nochmals aufgehen lassen
abermals mit Eiweiß bestreichen & mit Krystall-
& grobzuckerten Mandeln bestreuen

Celest 1867/68

Art der Speise: Schwarzer Mohn & Vinzbrot aus Kartoffelteig (Meindl)

Zubereitungs-Vorschrift: 40 dkg gekochte passierte Kartoffeln
40 " Mehl
18 " Zucker
18 " Butter
1 ganzes Ei
1 Dotter
1 ganzes Paket Backpulver, Salz
etwas geriebene Citronenschale

auf dem Brett zu einem Teig abarbeiten, zwei Teile, einen Teil mit 20 dkg Mohn, 5 dkg Rosinen (vorher mitten durch er gut zerschnitten mit viel Milch Citronenschale bis gut weich kochen, dann bis Rinn).
den anderen Teil mit 20 dkg geriebe Nüsse & Rosinen

Celest 1867/68

füllen, rollen, mittelhoch backen

Art der Speise: Milchbrot (Frau Sonnenschein)

Zubereitungs-Vorschrift: 1 – 1 1/4 Kg Mehl
4 dkg Germ
2 ganze Eier
1/4 Kg Staubzucker
5 dkg Rosinen, Citronenschale fein hacken
1/2 l Milch
cca 15 dkg Öl

In beölter Form 2 übereinfüllen

Wenn man das Milchbrot füllt, nimmt man einen weniger Zucker, da in der Fülle auch Zucker ist

Art der Speise: Germ Kuchen (Schleininger) f. 8 Pers. je 2 Sth

Zubereitungs-Vorschrift: 35 dkg Mehl
10 dkg Butter
2 Dotter
5 Löffel Zucker
etwas Salz
1 Packerl Hefegerm mit ganz wenig Salz
1 Schale lautes Milch
3 Stunden im Ganzen gehen lassen
Germ gleich mitzubelegen

oder = 40 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 1 Ei, 3 dkg Germ, 12 dkg Zucker
bißl Salz, gehen lassen. In bebutterter Form dünn
ausbrechen, sehr dicht mit geviertelten Zwetschken belegen
2 Stunden rasten.

Mit Topfen = 70 dkg passieren, Zucker, Citronenschale, 2 Eier, 6 dkg Butter abreiben Schnee.

Art der Speise: Geräucherter Gugelhupf (Frühstückerinnen) s. g.

Zubereitungs-Vorschrift: 28 dkg Butter mit 50 dkg Zucker & 6 Dotter, die man einzeln nach & nach hinzumischt, ein 1/2 Stunde stark rühren, dann 3/4 Fruchtglas Milch langsam dazurühren & dann Schnee von 6 Klar & 5 dkg Mehl mit 1/2 Backpulver das man vorher in's Mehl gesiebt hat & 1 Citronenschale, immer 1 L Schnee, 1 Löffel Mehl, 1 L Schnee & 1 Löffel Mehl hineinmischen bis Schnee & Mehl aufgebraucht ist. Separat in einem Gefäß 8 dkg Cacao.

mit 10 dkg Zucker, 3 Löffel kaltem Wasser
dünn auflösen. 1/3 von der Butternelkenmasse
zum Cacao dazu mischen.
Form stark ausbuttern, wenn man will kann
man 42 Stück ganze Mandeln in der Form auslegen.
Helle Masse (die Hälfte davon) in die Form geben,
darauf die ganze dunkle Masse, zum Schluß
den Rest der hellen Masse. Das Ganze in recht
heißer vorgeheizter Röhre stellen, dann 1/2
abstellen & ins Ganzen 1 1/4 Stunden
langsam backen. Wenn zu früh braun
wird mit Papier bedeckt. In kleinerem Kuchenform
genau die halbe Masse nehmen & nur 3/4 – 1 Stunde backen

Pasteten

Art der Speise: Pfirsichcreme (Meinl)

Zubereitungs-Vorschrift: 12 Stück reife Pfirsiche schälen, passieren, 1/4 kg Zucker 30 dkg in etwas heißer Milch aufgelöster Gelatine einrühren, 1/2 l geschlagenen Schlagobers darunter mischen, kalt stellen

Art der Speise: Schnee Vorberln (Löwin Peppi)

Zubereitungs-Vorschrift: 4 Klar werden mit 2 1 Pkg Vanille-Zucker aber 2 mal zu festend Schnee geschlagen. Auf ein Tuch gibt man 3 Kaffeelöffel geriebe Mandln, nimmt von der Schneemasse mit 2 Kaffeelöffeln kleine Häuferln herüber, welche man mit Mandln zu kleinen Kipferln walkt & am trockenen Blech in einem sehr kühlen Rohr trocknen läßt

Art der Speise: Rümcreme

Zubereitungs-Vorschrift: 2 Dotter 3 Eßl. Zucker abreiben, 2 Glas Rum, Schnee v. 2 Eiern & 1/4 l geschlag. Obers zu Eis kühlen & mit Waffeln servieren

Ananascrême

5 Eßl. Saft von eingemachter Ananas
5 Dotter, 10 dkg Zucker, 8 Blatt aufgelöste Gelatine
Zuckerschaum, steifes Eiweiß, geschlagenen Obers
anschlagen, dann 1/4 l geschl. Obers
& □ Ananas!

Art der Speise: Citronencrême, Vanillecrême

Zubereitungs-Vorschrift: 4 Eier, 200 gramm Zucker, 6 Eßl Citronensaft, 1/4 auf Zucker abgeriebene Citronenschale, 3 Blatt Gelatine, 2 Eßl Wasser

Zucker mit Eigelb 1/2 Stunde rühren, nach u. nach Citronensaft & Schale & die in lauwarmem Wasser aufgelöste Gelatine dann den Schnee & die Masse in mit kaltem Wasser ausgespülte Glasschale

Vanillecrême = 1/2 l Sahne, 1/2 Schote Vanille 100 gr Zucker, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, 1 kleinepfen. Teelöffel Mehl

Den größten Teil der Sahne (bis auf 1 Eßl) kocht man mit der

Celest 1867/68

aufgeschnittenen Kamillenschale & Früchten dann abkühlen, durch ein Tuch seihen. Mit dem Rest der Salbe verfährt man daher wie Oehl, mischt nun die gekochte Salbe darunter & schlägt sodann im Wasserbade solange bis dicke Schaumig sodann im kalten Wasser weiter schlagen bis ~~zugekühlt~~ kühl, dann in Glasschusseln ausbrüllen lassen & mit Fünfte garnieren.

Art der Speise: Russische Crême (Grete)

Zubereitungs-Vorschrift: 2 Dotter
1 ganzes Ei
10 Stück vanille. Zucker
1/4 l Milch rührt man mit einem Kochlöffel bis nahe zum Kochgrad auf kleinem Feuer. 6 Blatt eingeweichte Gelatine mit 1/8 Milch halbklar aufgelöst, beifügen & zu lauwarmer Temperatur zu Milch beiteilen dann mischt man 5 dkg Rosinen. 5 dkg Citronat klein geschnitten beides zu Rommen in 4 cl Weisswein zugedeckt ein Weilchen durchziehen lassen

1 EßL Rum ein. Wenn es durch
Herzerwärmung ist, 3/8 l steif-
geschl. Schlagsahne nach
einrühren

Art der Speise: Russische Crême

Zubereitungs-Vorschrift: 2 Dotter
1 ganzes Ei
10 dkg vanillierter Zucker
1/4 l Milch mit einem Kochlöffel bis nahe zum Kochgrad aufkochen Feuer!! 6 Blatt halb eingeweichte Gelatine mit 1/8 l Milch, halbleich aufgelöst beifügen, zu lauwarmer Temperatur zurückkühlen.
Dann mischt man 5 dkg Rosinen, 5 dkg Citronat klengeschnittenen beides zusammen in 1/4 l Weinbrand zugedeckt

1/8 kg Zucker, 4 Dotter mit Citronenschale 1/2 Stunde rühren, 1/8 kg geriebene Mandeln zugeben, den Schnee 1 Kaffeelöffel Brösel von 1 Kipfel

Amadeau: 1/4 l Wein 1/8 schwach Wasser, 2-3 Dotter, 1 ganzes Ei, starken Esslöffel Zucker, kalt spritzen bis es schäumt, dann erst den Topf in Wasserbad und der Schneerute so lange schlagen bis dick ist.

Art der Speise: Chocoladecreme (cremig)

Zubereitungs-Vorschrift: 12 dkg kleingeschnittene Chocolade lasse man unter Rühren mit nach und nach 1/4 l kochendheißer Milch vollständig auf, füge 1 ganzes Ei und 2 Dotter dazu, setze alles auf Kleines Feuer und bringe zum Kochen. Dann 3 Blatter eingeweichte, ausgedrückte Gelatine dazu, alles auf Finger warm zurückkühlen, 1/4 - 3/8 l steifes Schlagobers rasch dazu

Art der Speise: Mecklenburger Kaltschale (warm)

Zubereitungs-Vorschrift: 1 l Milch, 6 Eßlöffel Kartoffelmehl, 4 Eßlöffel Zucker, 3 Dotter mit Vanille unter fortwährendem Rühren zu einem Brei kochen. Biskotten in Milch-Rum auf der verletzten Seite einstreichen immer 2 mit Marmelade zusammensetzen, den Boden einer Schüssel oder Porzellanform damit belegen, die Creme darüber streichen, wieder Biskotten, Creme, usw. Obenauf Creme oder Schlagsahne

Biskotentorte (warm) 4 Eier Biskotten mehr dick

Butter bestrichenen Tortenform auslegen, die Lücken füllt man mit zerbröselten Brösel aus.

14 dkg Butter flaumig rühren

3 Dotter

14 dkg Zucker 1 Löffel Rum, 1 Hdkg geriebene Nüsse die man vorher in der Röhre rösten ließ, und die Schale mit Tuch abreiben zu können, ein bisschen Vanille, 2 Löffel starken kalten schwarzen Kaffee den man aus 1½ dkg Kaffee kocht. Wenn alles gut abgerieben ist, gebe man noch 1/8 l kalten abgekochten Obers dazu. Mit dieser Creme füllen, zuschneiden & über Nacht stehen lassen

Art der Speise: Gefrorene Mandelcreme zu Fleisch

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 l Schlagobers mit 4 dkg geschälten geriebenen Mandeln, 2 dkl feingeriebenen Kren zusammenschlagen im Sorbier aufbeisstellen

Art der Speise: Kastanienreifen (Fr. Maritschek)

Zubereitungs-Vorschrift: 1 Kg geschälte (Kastanien einnehmen & in der Röhre aufspringen lassen dann abschälen) in Dunst gekochte Kastanien werden weich, passiert, mit 10 dkg gesponnenen Zucker, ungefähr 1/8 l kochender Milch & 2 Eßl. Rum gut verrührt. Die Masse soll nicht zu weich und nicht zu steif sein. Je nach Bedarf Milch zu gießen. Ein Reifreifen wird mit Öl dünn ausgestrichen (womöglich noch mit Papier überwischen damit der Reifen nicht zu fett ist) Die Hälfte der Kastanienmasse

in die Form eindrücken, eine Schichte entkernter, abgebrühter Weinbeere darauf legen & mit der 2. Hälfte der Masse verdecken. Einige Zeit, auch Stunden erhalten lassen & mit einem dünnen Messer vom Rand & innen von der Form lösen, auf die Servierplatte gleich umstürzen, am äußeren Rand mit Eiweißglasur glasieren & die mittlere Öffnung mit geschlagenem Schlagobers auffüllen.

Art der Speise: Gefüllte Orangen (Zeitung)

Zubereitungs-Vorschrift: Orangen halbieren, Fleisch in kleine Stücke schneiden, mit Zucker, gehackten Mandeln eventuell Rumtobel vermischen, füllen und verzieren mit Vanillecreme.

Vanillecreme = 4 gekochte Eier, 10 dkg Zucker vergründeln & im Wasserbade kochen, abgekühlt die Orangen verzieren & Ananas □ darauf geben.

Früchtereis (Zeitung)

22 dkg Reis
12 " Vanillezucker } weichgekocht
etwas Salz wird in 1 l Milch

Der ausgekühlte Reis ~~wird~~ lagenweise mit 1/8 kg Mandelmus
1/8 " Himbeermus
1/4 " Kompott
schichtenweise in einer Schüssel gegeben
& kalt gestellt.

Obenauf 1/4 l geschlag. Obers.

Himbeerschaum mit Zitronensaft = 2 Löffel pures Himbeerenmus, 7 dkg Staubzucker & 1 Eiweiß werden sehr lange aufgeschlagen & rühren, in Glasdenge füllen & kalt stellen.

Art der Speise: Kalter Reis (Dr Moritschek)

Zubereitungs-Vorschrift: 1 l Milch (oder 1/2 l Milch & 1/2 l Obers)
15 dkg Reis
6 □ Zucker
Stückel Butter, weich kochen
bis dick ist. wenn erkaltet
1/4 l geschlagenen Schlagobers
& 1/4 kg Erdbeeren leicht
einrühren & kalt stellen

Art der Speise: Kalter Grießpudding (Fancy)

Zubereitungs-Vorschrift: 1½ l Milch, Salz, 4 Eier, ~~Zucker~~ Zucker, 2 Kaffeelöffel Cacao & zuletzt den Grieß, Stundenlang Grieß, bis zum Kochen rühren, Grießes kochend in Formen stocken lassen

Art der Speise: Biskuit mit Malagacreme. (Creme)

Zubereitungs-Vorschrift: 14 dkg Zucker mit 6 Dotter gut abreiben. Schnee von 3 Klar & 10 dkg Mehl dazu. In Biskuitbackform backen, kalt in Scheiben schneiden.

Creme: = 4 Dotter, 8 dkg Zucker, 6 Eßl Malaga oder Madeira wenn im Wasserbade dickgerührt. Ganz erkaltet mit 1/3 oder 1/2 l geschlagenen Schlagobers vermischen

Entweder in Streifen schneiden & füllen, besser aber ist Biskuit in Scheiben schneiden, in Glasschüssel anlegen & die Creme darüber & kalt stellen.

Art der Speise: Biskotten mit Orangensaft (Normann)

Zubereitungs-Vorschrift: Biskotten dicht in Schüssel geordnet, mit dem Saft von 4 Orangen befeuchtet. 2 Dotter rührt man mit 12 dkg Zucker schaumig & streicht die Masse über die Biskotten. Das Ganze wird kalt gestellt & vor Gebrauch noch mit geschlagenem Schlagobers bedeckt

Art der Speise: Diverse Glasuren:

Zubereitungs-Vorschrift: Fondant-Glasur.

30 dkg Fondant mit Wasser auflösen
6 " Cacao oder Chok. oder Farbstoff rot –
am Feuer rühren und wenn das
Häutchen bildet, glasieren

Citronenglasur kalt:

25 dkg Zucker, der Saft 1 Citrone, 1 Löffel
1/2 Stunde rühren, glasieren

Crème Glasur

Fondantmasse, mit Cremeh
und rosa gefärbt.

Art der Speise: Pariser-Bombe (Kofranek) auch in Rehrücken & 5-6 Formen

Zubereitungs-Vorschrift: 15 dkg Chocolade zerreiben - 15 dkg Butter - 15 dkg Zucker schaumig rühren

nach & nach 7 Dotter langsam einzeln einrühren. Zum Schluß 12 dkg Mehl & Schnee von 7 Klar in-beseffteter, bestreuter Minnerkuchenform in mäßig heißem Rohr backen.

Erkaltet mehrfach durchschneiden & mit Parisercrême-füllen, mit Chocoladeglaieren, obenauf gezuckerte Obst & mit Angelika & Weißnoderrierin legen

Parisercrême = 1/4 l Schlagobers - 15 dkg inhaltlich gleiche Chocolade heiß verrühren (nicht kochen) gestockt für-füllen.

Celest 1867/68

Art der Speise: Birnen Helene mit Chocosauce

Zubereitungs-Vorschrift: Birnen mit Zucker in 1/2 Wein, 1/2 Wasser dünsten, wenn abgekühlt, mit dicker Chocoladesauce begießen

Sauce = Süße Chocolade mit wenig Wasser schmelzen

Celest 1867/68

Art der Speise: Feine Marillenspeise (Zeitung)

Zubereitungs-Vorschrift: Rezept: 3½ dkg Zucker, 3 Dotter, 3½ dkg Butter } mischt man flaumig

Aus 3½ dkg Butter, 1/8 l Milch, 7 dkg Mehl kocht man einen Brandteig, rührt 3½ dkg Zucker & wenn die Masse erkaltet ist, den Abrieb & den Saft von 3 Klar. Ein.

In eine Auflaufpfannel legt man halbierte, mit Marmelade gefüllte Marillen oder Marillenkompott, streut Zucker ~~et vous Rum~~ darüber & dann den

↓ vor der Marmelade ganz wenig Rum

Teig & bäckt die Speise 1/2 Stunde
im Rohr

Art der Speise: Erdbeeren à la Crème. Menge ist f. 5 Portionen ausgezeichnet

Zubereitungs-Vorschrift: 40 dkg Ananaserdbeeren waschen, von den Stielen befreien, in Rum gewälzt, in eine Glasschüssel gelegt, mit Staubzucker bestreuen & Crème darüber geschüttet & kalt gestellt. (2–4 Stunden)

Crème = 1/4 kg Ananaserdbeeren roh passiert, 10 dkg Staubzucker einrühren, mit einem 1/4 l Schlagober (geschlagenen) vermischen. Wenn zu sich, viel Citronensaft, bevor der Schlagobers dazu kommt, in's Fruchtmark geben.

Celest 1867/68

Art der Speise: Pfirsichbomke (Schleesinger)

Zubereitungs-Vorschrift: In einem 1/4 l Milch werden
1 Stückchen Vanille,
8 Stück Zucker
3 Dotter
1 Kaffeel Mehl (gestrichen) auf Dampf gekocht,
wenn fertig, 3 Gelatine die in einem Fingerhut
voll heißem Wasser aufgelöst (aber wenig Wasser)
ohne Knollen, dazugegeben, obige Masse
auskühlen lassen.
1/4 Obers schlagen 1 Eßl Zucker dazu, 40 Pfirsiche
geschält gewürfelt, 2 Kaffeel Maraschino oder Rum

oder auch Beides.

Obers, Obst & obige Masse vermengt in eine mit 1 Löffel Öl angefettete Bombe gut verschließen & 4 Stunden im Eis eingraben.

Beim Herausnehmen 1 Stunde in heißes Wasser (die Form) stecken & dann stürzen.

Art der Speise: Pfirsichreis oder mit anderem Obst

Zubereitungs-Vorschrift: 3/4 l Milch, 18 dkg Reis, Vanille, 14 dkg Zucker, 1/10 Wasser
3/8 l Schlagobers, 1/2 dkg Gelatine (3 Blatt)
Salz, Pfirsich, Himbeersaft, 1 Eßlöffel Kirsch=

Reis mit Vanille & Milch kochen, dann den mit Wasser gequollenen Zucker einrühren, Reis auskühlen. In kaum warmem Wasser gelöste Gelatine & Likör dazu einrühren, den ganz ausgekühlten Reis & geschlagenen Obers & geschnittenen Pfirsiche vermischt in Puddingform geben, kalt stellen, dann stürzen & mit weichgekochten Pfirsichen, die mit

Himbeersaft überzogen und auf den Reisgeben. Hernach Schlagobers darüber, kann aber auch nur ringsum oder anders verziert werden.

Art der Speise: Orangencrême ~~ohne~~ mit Gelatine (Schleimges)

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 l Milch, Vanille, 8 □ Zucker aus Orangen & Citronen stark abreiben, 3 Dotter, 1 guter Kaffeelöffel Mehl auf Dampf schlagen bis dick ist;
3 Blatt Gelatin in Fingerhut voll kochendem Wasser auflösen, dann Knöllen dazu.

1/4 l Obers schlagen, 1 Eßl Zucker, 2 Orangen, 2 Bananen klein gewürfelt dazu, 2 Löffel Maraskino oder Rum.

Brioschnitt 3 Eier, 3 Zucker sehr flaumig rühren, 3 Löff Mehl etwas Rum, in einer Form etwa 3 cm hoch backen das noch Blatt.

In einer Glasschüssel gibt man 1/3 der Creme, die Hälfte des Brioschnitts, diesen mit Ananas ausbegen, etwas Maraskino beträufeln, wieder 1/3 Creme, den zweiten Teil Biskuit

½ Creme, dann aufpeitschen & bis Abends am Eis stehen lassen.
Ohne Gebäck mischt man Obst nach Wahl darunter, entweder Orangen, Bananen oder 4 Pfirsiche, oder Ananas wie Rezept

Art der Speise: Erfrischungsbananenspeise

Zubereitungs-Vorschrift: 1 Banane passiert mit 1 Klar Schnee & etwas Orangensaft, Citronensaft, eventuell etwas Zucker vermischen, kalt stellen.

Art der Speise: Salzburger Nockerln (Grete)

Zubereitungs-Vorschrift:

5 dkg Butter
10 – Zucker
5 Dotter
5 Klar Schnee
1 dkg Mehl
1/4 l Milch

Butter wird mit Zucker & Dottern sehr flaumig gerührt, mit dem Schnee & dem Mehl vermengt. Unterdessen die Milch kochen, das Gemenge darin kurz aufwallen lassen, das Ganze in mittelwarme Rohr stellen bis die Milch aufgesäumt ist (Unterhitze)

Auf vom klar festen Schnee peitscht man mit der Rührer weiter mit 25 dkg Zucker &

Celest 186768

nach & nach mit den 6 Dottern.
Wenn die Masse recht flaumig
ist, gibt man 5 Lth Rosinen &
2 Lth zerhacktes Mehl dazu.
Backt den Puff bei mäßiger Hitze

Milchreis (Schlesinger)

Pro Person 5 dkg Reis in Wasser
ausdünsten, dann 1 1/2 l Wasser
Nussgroß Butter, evtl. Salz
aufkochen, dann 1 l Milch,
ausdünsten, zuletzt Zucker
(mitsynfest) & Kalt stellen

Art der Speise: Milchreis (5 Personen)

Zubereitungs-Vorschrift: In 1 1/4 l Wasser 1/2 Kg Reis, Salz 3/4 weich kochen dann 1 l Milch darauf & unterständigem rühren weich kochen bevor ganz fertig nach Geschmack würzen.

Kalter Reis

1 l Milch, 15 dkg Reis unter öfterem vermischen kochen, auskühlen 6 □ Zucker, 1/8 l Schlagobers darunter mischen in Formen stocken lassen.

Art der Speise: Kalter Reis (Zeitung) s.g. Masse für 4-5 Personen
~~mit Schlagobers & Erdbeeren~~

Zubereitungs-Vorschrift: Man kocht 14 dkg Reis in 7/10 l Milch weich & läßt ihn erkalten. Dann gibt man etwas Citronenschale, Vanille, kleingeschnittenes Citronat, feingehackte Orangeni, Zucker nach Geschmack, den Saft 1 Citrone & etwas geschnittene geriebene Mandeln, dazu, zuletzt alles unter den Reis, zum Schluß kommt 1/4 l steifgeschlagenes gesüßtes Schlagobers darunter. Die Hälfte der Reismasse gibt man dann auf 1 Glasschüssel, verteilt darauf blattrig geschnittene gezuckerte Ananasscheiben, gibt die 2. Hälfte der Reismasse darauf.

& stellt sie bis zum Gebrauch kalt (Eis)
Vor dem Anrichten kann man noch
die Oberfläche die Speise mit Schlagobers
& Erdbeeren verzieren

Spritzkrapfen, Strauben, für vier Personen. Auch dieses Rezept ist ein Brandteig, nur sind andre Zutaten dabei und wird dieser Teig statt mit Wasser mit Milch zubereitet. Ein Viertelliter Milch wird mit 5 Dekagramm Butter aufgekocht, dann rührt man 15 Dekagramm Mehl ein, nimmt vom Feuer, läßt überkühlen, und nachdem man den Teig ganz wenig gesalzen hat, rührt man einzeln vier ganze Eier ein. Dieser Teig kommt dann in eine sogenannte Straubenspritze, und man läßt nun daraus 5 bis 7 Zentimeter lange Stücke in ein nicht zu heißes Backfett fallen und bäckt die Strauben goldgelb. Ist das Fett zu heiß, so werden die Spritzkrapfen runzelig und gehen zu wenig auf. Am besten macht man es so, daß man zuerst eine Straube probiert und dann erst die andern einlegt, wenn man sicher ist, daß das Fett nicht zu heiß war. Richtig zubereitet, müssen auch diese Strauben beim Backen aufgehen und innen Hohlräume haben. Sie werden heiß serviert, bezuckert und ein beliebiger Fruchtsaft dazugereicht. Man kann aber auch eine Vanille- oder Schokoladecreme dazugeben.

Obersauce mit Orangen zu Puddings, Cremes usw.: Die äußeren Schalen von 3 Orangen werden mit 4 Dekagramm Würfelzucker abgerieben. Dann werden 4 Dotter mit 6 Dekagramm Staubzucker und 8 Gramm Kartoffelmehl gut verrührt, der Orangenzucker dazugegeben und mit einem halben Liter siedendem Obers aufgegossen und am Feuer so lange gerührt, bis die Sauce aufkochen will, hierauf durch ein Sieb seihen und bis zum Gebrauche warm stellen. Es kann auch der Saft von Orangen dazu verwendet werden.

...ammbraten noch

Gesulzter Chaudeau. 21 Dekagramm Würfelzucker werden an 2 Orangen und 1 Zitrone abgerieben. Dann kommt dieser Zucker in einen großen Topf (1½ Liter) und wird mit ¼ Liter gutem Weißwein, Saft von 1 Zitrone und Orange übergossen, bis er zergangen ist. Nun gibt man 6 Dotter hinein, verrührt dieselben gut, gibt dann den Topf aufs Feuer und sprudelt ununterbrochen bis der Chaudeau dick ist und steigt. Dann läßt man ihn erkalten. Nun gibt man 1 bis 2 Eßlöffel guten Rum dazu, verrührt den festen Schnee von 4 Eiklar darunter und zuletzt 4 Blatt weiße Gelatine, die man in etwas warmem Wasser aufgelöst hat. Hierauf schüttet man diese Masse in eine Glasschüssel und läßt sie an einem kühlen Ort über Nacht sulzen. Vor dem Servieren streut man feingehackte, geschälte Pistazien über den Chaudeau.

Bezweigung, die im Bogen ...

Für **normale Lagen**, also sonnig oder halbschattig, guter Boden, eignen sich fast alle Tannenarten, besonders schön Abies nobilis clauca, dunkelblaugrüne Nadeln, seltene schöne Bäume, die Nordmannstanne, breitwachsend, Abies pinsapo glauca, blaugrün, Abies Veitchi, eine besonders reizende Art mit oberseits glänzend grünen und unterseits silberweißen Nadeln, die Scheinzypressen, und von diesen die besonders auffallend gefärbten Arten Lawsonia lutea, die im Sommer hellgelbe und später dunkelgelbe ...

Cremekrapfen für vier Personen. Zehn Dekagramm Butter läßt man mit 10 Dekagramm Wasser zusammen aufkochen, rührt 10 Dekagramm Mehl ein und röstet diese Masse am Feuer unter beständigem Rühren drei bis vier Minuten gut ab. Dann vom Feuer nehmen und überkühlen lassen. Nun werden ganze Eier einzeln in den Teig eingerührt, bis sich derselbe anfängt zu ziehen und nicht mehr reißt; für 10 Dekagramm Teig, wie oben beschrieben, werden je nach Größe drei oder vier Eier benötigt. Dieser Brandteig wird nun mit einer Prise Salz vermengt. Dann macht man mittels eines Spritzsackes auf ein befettetes Blech kleine Halbkugeln, welche in einem sehr heißen Rohr gebacken werden. Wenn der Teig richtig gemacht wurde, so werden diese Krapfen im Rohr doppelt so hoch, sind sehr leicht und innen hohl. Nach dem Backen läßt man die Cremekrapfen überkühlen, schneidet sie dann auf und füllt sie mit einer Vanillecreme oder mit Schlagobers und zuckert sie. Man kann sie jedoch auch auf sehr einfache Weise wie folgt glasieren: 8 Dekagramm Staubzucker werden in einer Pfanne ohne irgendeine Zutat am Feuer geschmolzen, bis der Zucker eine schöne, lichtgelbe Farbe bekommen hat. (Dobostortenglasur.) In diese sehr heiße Zuckermasse taucht man nun den obersten Teil der Krapferln ein und läßt sie so oder bestreut sie gleich nach dem Glasieren mit frischen, gehackten Mandeln oder Haselnüssen.

Art der Speise: Einfache gute Pfannenkuchen

Zubereitungs-Vorschrift: 1 kl. Orange den Saft, 1 Dotter, 5 □ Zucker auf Dampf dick rühren, auskühlen, 1 Eiß geschlagenen Obers dazu

Art der Speise: Birnen mit Vanillecreme (s. g)

Zubereitungs-Vorschrift: Birnen kochen, auskühlen, in Schüssel legen, mit Rum oder Maraschino beträufeln, Stückchen Himbeer oder Erdbeergelees auf die Mitte legen, dicke kalte Vanillecreme darüber, Schlagobersdaumen auf, eis kalt stellen.

Creme: Aus nicht ganz 1/2 l Milch, 4 Dotter, Zucker nach Geschmack, Vanille, 1 Kaffeelöffel Mehl bereitet man eine dicke Creme (auf Dunst schlagen) & läßt sie erkalten. Crememasse ist für 7-8 Personen

Maschanzker Apfel mit Creme Äpfel schälen, aufhacken in Zuckerwasser weichkochen, man Limonenaft & Saft Vanille

zusetzte, vorsichtig kochen. Erkaltet mit Vanillecrème garnieren & jeden Apfel einen Kirsche beifügen.

Vanillecrème: 3 Dotter, 1/2 l Milch, 3 Eßl Krystallzucker, 1 Eßl Rum, Stückchen Vanille, 1 Eßl Mehl alles kalt zu verquirlen.

Kann im Wasserbade spunden bis Hanne tödlich ist

Dann bis die Masse dicklich ist im Wasserbade spunden, erkalten lassen, über die Äpfel gießen.

Sehr kalt servieren.

Art der Speise Orangencreme auf Biskuitunterlage (Schleinger) s.g. 1.g.

Zubereitungs-Vorschrift: Abends vorher macht man eine dicke Creme und

(ca. 12 Personen) 35 Stück kleine ☐ auf 2½-3 Orangen gut fein

~~ca.~~ 10-11 Cocotte in Gutabreiben Schgehäuse mitgegeben außen

abreiben daß braunrot werden.

7 Dotter 2½ Orangensaft 1½ Citronensaft

3/4 Vanilleschote, 1 Kaffeel Rum, die

35 St abgeriebenen Würfel dazu, und unter

fortwährendem Rühren im Wasserbade

(mit Schneerithe) ganz dick kochen, dann

in Porzellanschüssel auskühlen, im Eiskasten

aufheben, bis man 3-4 Stunden vor Gebrauch

fertig macht.

Man rührt (~~7~~ obige 3/8 l geschlagenen Schlagobers

mit Schneerithe ~~Probiers~~ kalter Masse dazu) gibt

in Porzellanwendung

Celest 1867/68

1 – 1½ amt 2 kleine Orangen, 2 Bananen roh fein geblattelt dazu.

In einer Glasschüssel gibt man unten viel Creme, legt Brotscheiben nach der Form der Semmelkrio, besprenkelt sie mit Maraschino & Weinbeerensaft, gibt Creme darauf, wieder die besprenkelte Brötchen & zum Schluß den größeren Rest der Creme, streicht mit Kristallzucker gewälzten Orangenscheiben (Ananasschnitt) & stellt es 4 Stunden an's Eis, bespritzt dann den Rand & Mitte mit Schlagobers

Eisbrot: 5 Dotter mit 5 dag Zucker flaumig rühren, Eiweiß schaumig den Schnee von 5 Klar, Schnittpreise gibt man 2 dag Schnee & 4 dag Mehl dazu & die Menge Schnee aufgezogen, in lauwarmer Rohre ganz hellgelb 1 Std. lang backen (auch bebutterte bemehlt. Papier)

Bei Kaiserschmarrn die Grundmasse der Creme Abends vorher machen & die

Art der Speise: Orangencrême (Meinl) für Hinschenst

Zubereitungs-Vorschrift: Saft & Schale von 1 Orange und von ½ Citrone 12½ dkg Zucker, 2 Dotter im Wasserbad zu einer dicken Crême schlagen, vom Feuer weg, 2 Blatt in kaltem W. gewaschene Gelatine mit der Schneerute einschlagen, bis sie aufgelöst ist. Ausgekühlt 2 Klar fest geschlag. Schnee einmischen und 1/8 l geschlagenes Obers. In eine mit kaltem Wasser geschwenkte Form füllen, entweder stürzen oder wie sie ist in einer Glasschüssel servieren.

Art der Speise: Orangencreme (Süss) Name 6 Pers.

Zubereitungs-Vorschrift: 4 Dotter mit 1/4 dkg Zucker, 2 Orangen Saft u. Schale, von 1 Zitrone Saft u. Schale & 2 Blätter Gelatine (1 reichlich) in heissem Wasserbade schlagen bis es dick ist, angekühlt 1/4 l geschl. Schlagobers & 2 Eiweiß Schnee dazu rühren.

Orangencréme (Meisl) ebenso hat um um 1 Eiweiß mehr was zu viel ist Saft & Schale von 10 Orangen & von einer 1/2 Citrone, 12 1/2 dkg Zucker, 2 Dotter im Wasserbade zu einer dicken Creme schlagen, vom Feuer weg, 2 Blätter kaltgemachte Gelatine,

Gelatine mit der Schneerutte einschlagen, bis sie aufgelöst ist. Angekühlt? Klar festgeschlagenen Schnee einrühren und 1/8 l geschlagenes Schlagsahne. In eine mit kaltem

Art der Speise: Orangen Chadeau (Frutas)

Zubereitungs-Vorschrift:

12 Dotter mit 6 Zucker sehr gut verquirlen bis es dick ist, dann den Saft einer Orange (durchgeseiht) dazu gut verrühren, dann im Wasserbade bis dick ist, spritzig & gleich servieren.

Malakoff-Torte. 12 Dekagramm Teebutter werden mit 14 Dekagramm Vanillezucker flaumig gerührt. Dann gibt man nach und nach 4 Dotter, ein Achtelliter ungeschlagenes Obers oder gute Milch und zuletzt 14 Dekagramm geschälte und feingeriebene Mandeln dazu. Alles zusammen noch recht cremig rühren. Nun wird eine Tortenform mit Biskotten ausgelegt, so daß der Boden der Form damit vollständig belegt ist. Etwas Creme darüber streichen, darauf eine Lage Biskotten, dann die restliche Creme und mit Biskotten bedecken. Die Torte wird nun möglichst kaltgestellt und nach etwa zwei Stunden auf eine Schüssel gestürzt. Sollte sie nicht herausgehen, so taucht man die Form für einige Sekunden in warmes Wasser. Dann schlägt man ein Viertelliter Obers, bestreicht die Torte mit der Hälfte und spritzt die andre Hälfte darüber. Gestiftelte oder nudelig geschnittene, geschälte Mandeln werden darübergestreut, und die Torte zu Tisch gegeben.

Art der Speise: Ananasbomme (Creme)

Zubereitungs-Vorschrift: 1 kg große Dose Ananas.
Den Saft mit 6 Dotter etwas Zucker über Dunst schlagen, erkalten, 1/2 l gesuchlag. Schlagsahne dazugeben, ebenso kleingeschnittene Ananasscheiben & in Bombe füllen auf Eis stellen.
Mit grünbehaltenen Ananasscheiben garnieren

Art der Speise: Birne-Helene (Mehl) s.g.

Zubereitungs-Vorschrift: Birnen kochen, auskühlen, in Glasschüssel legen, mit Rum oder Maraschino beträufeln Stückchen Himbeer-Ribisel oder Erdbeer Tonnes auf die halben ausgehöhlten Birne legen, dicke kalte Vanillecrême darüber, Schlagobers darauf, auf Eis kalt stellen. Entweder so servieren oder noch mit Chocolade sauce servieren.

Vanillecrême = Aus nicht ganz 1/2 l Milch, 4 Dotter Zucker nach Geschmack, Vanille 1 Kaffl Mehl eine dicke Crême schlagen, erkalten lassen

Masse ist für 6-8 Personen

Früchte rechnet man 2 kleinere oder 1 1/2 große Birnen je nach Esserinnen 2 Stck.

Gelest 1867/68

& noch ein bisl zum nach
servieren.
Aepfeln, Birnen, können
Pfirsiche benützen, werden
auch so gemacht.

Art der Speise: Biskotenspeise

Zubereitungs-Vorschrift: 30 Biskoten, 2 gehäufte Eßl Marillenmarm.
1/8 l Obers, 1 Eßl Rum
Creme: 1/4 l Obers, 2 Dotter, Zucker nach Geschmack
1 Kaffl Mehl, 10 dkg Zucker
Den Boden einer bebutterten feuerf. Form mit Biskoten belegen, die mit Marmelade bestrichen, diese mit Rum, Obers besprützen dann die im Wasserbade aus Dotter, Zucker, Vanille & Mehl gekochte Creme über die Biskoten streichen & den Schnee den man mit 10 dkg Zucker verrührt hat darauf streichen & im kühlen Rohr hellgelb backen

Art der Speise: Pfirsiche mit Vanillecrême (s.g.) 2 Stück = 4 halbe pro Pers. Crême ist für 7 Personen

Zubereitungs-Vorschrift: Pfirsiche schälen, halbieren, entkernen, ein bisschen Himbeer oder Erdbeer oder Ribiselgelee in die Höhlung der Pfirsiche, mit Rum bebrösseln, in Glasschüsseln legen, erst alle Vanillecrême darüber, aufs Eis stellen & vor dem Servieren 1/4 l Schlagobers dem zum Schluß etwas Zucker beigemischt wird.

Crême: Aus nicht ganz 1/2 l Milch, 4 Dotter, Zucker nach Geschmack, Vanille, 1 Kaffel. feines Mehl, bereiten wir eine dicke Crême & koch sie erkalten. (auf Dunst)

Art der Speise: Französische Crême (Kaiserl. Marine für s. g.)

Zubereitungs-Vorschrift: 2 ganze Eier, 2 Dotter, 1/4 l gezuckertem Milchkaffee, 1 Paket Vanillezucker, 3–4 Stamperln Rum, 1/2–1 Stamperl Maraschino, 1 Eßl. Mehl in etwas Milch abrühren, alles zusammen am Feuer, nicht im Wasserbad, zu einer dicken Crême schlagen. Vorher Geschmack richten. Erhält 1/8 kg grob gehackte Haselnüsse, die vorher etwas geröstet werden können, einmengen. In kleinen Gläsern oder in Glasschüsseln servieren, obenauf eine Schlagsoberhaube, eventuell Früchte.

Celest 1867/68

Art der Speise: Orangenmehlspeise.

Zuberejtungs-Vorschrift: 25 St. Biskotten werden dicht in die Kuchenschüssel geordnet, mit dem Saft von 4 Orangen befeuchtet. 2 Dotter rührt man mit 12 dkg Zucker schaumig und streicht die Masse über die Biskotten. Das Ganze wird kaltgestellt, unmittelbar vor Gebrauch noch mit geschlag. Obers bedeckt.

Art der Speise: Erdbeercrême: s.g. Menge für ca 5 Personen

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 kg Erdbeeren mit ungefähr 6 dkg Staubzucker zu einem Brei verrühren. 1/4 l Schlagobers steif schlagen & mit dem Erdbeermark vermischen, dann 1/4 kg ganze Früchte darüber mischen, kalt stellen.
Kann auch mit Lagerweine Biskotten, die erst in viel Milch mit viel Rum getränkt werden, & Obigen Erdbeermark in dieser Weise reichl es für ca 7-8 Personen gemacht werden.

Art der Speise: Erdbeeren à la crême

Zubereitungs-Vorschrift: Große schöne Ananaserdbeeren (1/2 Kg) werden in Rum gewälzt, eingezuckert, in eine Glasschüssel gelegt, folgende Crême darüber gegeben & kalt gestellt.

Crême = 1/4 Kg weniger schöne Ananaserdbeeren werden roh passiert, mit Zucker nach Geschmack vermischt mit 1/4 Liter geschlagenen Schlagobers vermengt

Erdbeercreme (Vgesta) 15 dkg Erdbeeren passiert,
15 " Zucker
2 Eier zugeschlagen
3/4 Stunden rühren, dann auf Schüssel, obenauf ganze Erdbeeren & kalt stellen

Celest 1867/68

Art der Speise: Französische Creme: s. g. mit mehr Rum & Kommentar

Zubereitungs-Vorschrift: 2 ganze Eier, 2 Dotter, 1/4 l Milch kaffee, 1 Paket Vanillezucker, 1 Stamperl Rum 1 Eßlöffel Mehl in etwas Milch abrühren, alles zusammen am Feuer, nicht im Wasserbad, zu einer dicken Creme schlagen. Erkaltet 1/8 Kg grob gemahlene ~~gebrochene~~ Haselnüsse, die vorher etwas geröstet werden können, einmengen. Im kleinen Glasern oder in Glasschüssel servieren, obenauf eine Schlagobersschaube eventuell Früchte

Celest 1867/68

Art der Speise: Orangen-Crême (Schlesinger) s.g. Name für Obern.
~~Ohne Biskuitunterlage~~

Zubereitungs-Vorschrift: 20 Würfel Zucker werden auf 2 Orangen fest beiderseits angerieben, wodurch sie fast bräunlich sind.

4 Dotter mit 2 Orangen Saft, 1 Citrone Saft, 12 Löf. Eßl. Rum, fest abspritzen, dazu die eingeriebenen 20 □ & 1/2 Schote Vanille, im Wasserbade unter fortwährendem Rühren mit der Schneerutte, ganz dick kochen, dann aus kühlen. Dies soll Abends vorher gemacht werden, spätestens Früh, nachfolgendes dann Abends 3 Stunden vor Gebrauch dazwischen aufgestellen. Sollen die Orangen

mehr Saft enthalten & im Wasserbade die Masse nicht dick werden, so nimmt man ein bischen von der Masse zum auskühlen heraus & mischt noch 1 Dotter darunter, gibt dies zur Masse & rührt weiter im Wasserbade bis dick ist.

Nachmittags rührt man dann 1/4 l geschlag. Schlagobers zur erhaltenen Masse, verrührt es gut mit der Schneerühre, gibt 1 Orange & 2 Bananen alles dünn geblättelt dazu, rührt 1 l mit 1 Orange die im Quergeschnitt in Scheiben geschnitten & in Kryostallzucker gewälzt, eventuell mit Schlagobers zieren

Pêche Melba

Frau Schlesinger

2 Perlei Gefrorenes Mandel & Maraschino in eine Schüssel, 1 kl Lage fest. Schlagsahne darüber streichen auf diesen Zuckerbrodkle oder Tannes & in die Mitte halbe eingemachte Pfirsiche

II Handvoll Erdbeeren mit einigen Eßl. Zucker ganze in einer Schüssel gerührten Sagum 1 Eßl. Zucker hinzufügen mit Eder Brüle durchschlagen, kühl auf Eis & kurzh servieren.

Unsere Papercrême

Von 1/4 l. Milch ein Teil wegnehmen & 2 Eßl. Mehl hineinrühren, die andere Milch läßt man kochen & das Mehlpapperl hineinrühren bis es dick ist, dann kalt stellen.

1/8 kg Butter, 3 Dotter, 1/8 Zucker mit Vanille abtreiben, dann mit dem Mehlpapperl gut durcharbeiten.

Verwendbar für Torte-Füllung, Cremeschnitten, Creme-Krapfen

Papperlcreme Genaues Recept

Von 1/4 lt. Milch nur ein wenig weggenommen 2 gehäufte Eßlöffel Mehl hineingerührt, die andere Milch läßt man kochen & dann das Mehlteigerl hineinkochen & rühren bis es dick wird, dann kalt stellen.

1/8 kg Butter, 3 Dotter, 1/8 kg Vanillezucker gut abreiben, dann mit dem Mehlkoch gut zusammenrühren & die Torte füllen.

Diese Creme muß viel früher gemacht werden & kalt gestellt werden.

Bei 1/2 Masse genügt 4 Dotter da sonst zu weich ist.

Lise Bach

Schokoladebonbons

12½ dkg Bittermandeln
brennen im Rohr mit
starkem Kaffee

Man treibe 6 dkg Zucker
1 Löffel Schlagobers oder
Milch 1 Lot, ab rühre 20 Min
die Masse (abgeriebt) heraus
und lasse das Ganze erkalten,
Kugeln formen und in
Kräftem Schokoladegriesen
wälzen.

3

[illegible]

2 3x 21
7
30

Frau Neubert

Nudelsuppe 2b
Jel 10-9-46

Grêmes
Kalendis
Pistoriensis

Art der Speise: Meine Beratungsstelle (angegeben für leichte Kost)

Zubereitungs-Vorschrift: Haferflockenauflauf

10 dkg Haferflocken
1 l gesalzene Milch } kochen
anbrühlen & 4 Dotter
10 dkg Zucker
4 Teelöffel Zitronensaft, 1/2 Stb. backen

Rahmauflauf:
(4-5 Personen)

1/2 l Obers, oder Milch
7 dkg Butter
10 " Zucker
2 schwache Eßl. Mehl } rühren bis sich
[illegible] Pfund, dann erhalten & 6 Dotter, 6 Eiweiß
hinein & im Auflaufsch. backen.

Art der Speise: Palatschinkencrême (Fröhlesinger)

Zubereitungs-Vorschrift: Palatschinken dünn, klein, hell auf Butter backen, heiß auf Schüssel legen → < < < (leere Palatschinken) ⊕ zusammen legen, mit einem Teil der Crême bestreichen, mit geriebenen Nüssen bestreuen und separat noch Crême & gerieb Nüsse dazu servieren.

Crême = 10 □ Zucker auf 3 Orangen gut abreiben von 3 Orangen Saft auf den Zucker gießen, 6 dkg Butter dazu & im dampfenden, nicht kochenden Wasserbad erwärmen & gleich servieren oder zuweilen warm halten bis Palatschinken fertig. Palatschinken

Celest 1867/68

kann man unsere berühmten aus dem
Kölbinds von Rahmpalatschinken
nehmen wovon 22 Stück sind
Frau Löbleringer? Palatschinken nur mit ungefähr
20 – 4 Eier, 12 Milch was aufgeht Oehl
doch ein ziemlich flüssiger Teig
entsteht Spinatsalz, Kaiserfleischer
Fisolen

Art der Speise: Ungarische Palatschinken (Wm. Mode)

Zubereitungs-Vorschrift: Aus 4 Dotter
4 Eßl Zucker
5 dkg Butter
2½ Eßl Mehl
1 Deciliter Milch
& 4 Schnee

Palatschinken auf 1 Seite backen, von der Pfanne auf die Schüssel; jedes Blatt mit Vanillezucker & geriebe. Nüssen bestreuen, das nächste Blatt darauf u. s. w. dazwischen 1 Schne Marillenmarmelade streichen. Oberauf Zucker & Nüsse & rote Farbe schmecken

Celest 1867/68

Art der Speise: Rahmkoch (Neue Rezept) 1. 9) 4–5 Personen.

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 l Rahm oder dicke saure Milch, 2 Dotter, 5 Eßl. Zucker, 2 abgeriebene gewiegte & fest ausgedrückte Semmeln werden sehr flaumig verrührt, dann gibt man 30 kg abgezogene geriebene oder sehr fein gestoßene Mandeln, eine Messerspitze Backpulver & den festen Schnee hinein. Eine Backform einfetten mit Bröseln ausstreuen, die Hälfte der Masse hinein, 2 entkernte Kirschen darauflegen, die andere Hälfte der Teiges darüber streichen & nun in nicht zu warmen Rohr etwa 3/4 St langsam backen. Kann ohne Früchte oder mit jeder gemacht

Celest 1867/68

werden; wenn ohne Frucht, dann
reicht man Kompost dazu

Art der Speise: Unser Palatschinkenteig

Zubereitungs-Vorschrift: 1/2 l Milch
1/8 l Rahm
bisl Zucker
3 Dotter
Schnee
Kasanfahl Mehl durch dünner
Tag ist
Spur Salz

Art der Speise: Palatschinken (Ex Modern)

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 & 1/8 l Milch
1 ganzes Ei
ca 1 Dkleg Mehl
(14 1/2)

Wenn man Palatschinken mit Cholkol füllen will, muss jede Palatschinke gleich nach Backen mit flüssiger Butter bestreichen & gefüllt werden

Art der Speise: Russische Palatschinken (Blini)

Zubereitungs-Vorschrift: Gewöhnliche Palatschinken mit in Kümmellikör getränkten Biskotten-füllen.

Guter Palatschinkenteig:

1/4 l Milch
1/8 kg griffiges Mehl, Salz
2 Dotter
4 dkg zerlassene Butter oder Eiercreme zu verspritzeln

Art der Speise: Biskuit (Wurzner) einfacher Biskuit

Zubereitungs-Vorschrift: 4 Klar Schnee in diesem
4 Dotter
4 Eßl Zucker
3 Eßl Mehl
Citronenschale leicht
einrühren

Art der Speise: Salatschinken mit Crème gefüllt (Ersatz)

Zubereitungs-Vorschrift: Salatschinken werden mit folgender Fülle versehen & sogleich serviert:

Fülle. 1 Tasse schwarzer Kaffee
1 " Milch
12 Lh " Zucker
Vanille
2 Dotter
2 EL Mehl
x 1 EL Butter, das gut mit Mehl am Herdrand anbereiten & erst wenn es ausgedunstet ist den x EL Butter dazugeben.

Art der Speise: Brandteigkrapferln (Dr. Modern)

Zubereitungs-Vorschrift: 1/8 l Wasser mit 7 dkg Butter aufkochen, auch dazu Messerspitze Salz & Eßlöffel Zucker dann auf dem Feuer 11 dkg Mehl gut schnell einrühren auf mittlerer Flamme. Die Masse muß sich vom Kochlöffel lösen. Dann in Weidling geben, auskühlen, dann 3 große ganze Eier eins nach dem anderen zufügen, dann 1/4 Ol rühren, dann wenig geschmiertes Blech, kleine Häufchen spritzen & in die warme Röhre & 12-15 Min. nicht aufmachen, dann je nach Farbe herausnehmen

Art der Speise: Biskuitmasse mit Öl für kleine Backerei u. Konditorei u. Gerstenbrot

Zubereitungs-Vorschrift:

Von 4 klar sehr festen Schnee
pro 1 Dotter je 4 1/2 dkg Zucker (Dotter, Zucker abwechselnd einrühren)
4-6 Eßl Öl (statt Mehl, Öl abwechselnd einrühren)
18 dkg Mehl

Bei Gerstenbrot 1 Messerspitze Backpulver
außerdem 20-24 dkg Früchte (von Mehlmenge
ein bisschen für Früchte machen, übrig lassen
damit nicht einsinkt

In bebutertes, bemehltes Blech

Türmchen Eiweiß = Auf 1 Ei, 5 dkg Mehl, 5 dkg Zucker & 1–1½ Löffel Öl. Fettes Eiweiß schlagen, Dotter & Zucker abgeschaumt & Mehl u. Öl abwechselnd. Auf 3 Eier 1 Messerspitze Backpulver. Dann in heißem Rohr in bebutterten Backpulver. Dann in heißem Rohr in bebutterten Backpulver. Gleich bei 3 goldgelb backen.

Crème = 2 Dotter, ½ Glas Milch, 1 dkg Reisstärke, 6 dkg Zucker, Vanillezucker, werden über Dampf dick gerührt & auf Eis zu einem Abtrieb v. 8 dkg Butter gegeben. Man mischt die Crème mit Maraschino, Erdbeermarmelade oder geh. Chokolade.

Aufgezogene Eiskblatzchen Kämpfchen machen, halbstellen & mit Chokglasur überziehen. Vorher Eiskblumbrosch darauf streuen damit Glasur besser hält.

Art der Speise: Meine Beratungsstelle

Zubereitungs-Vorschrift: Bircher Müsli

1 Eßl. Kondensmilch → diese hält sich geöffnet aus dem Blech zumindest 14 Tage am Eis

1 Eßl. Haferflocken → die man über Nacht in 3 Eßl. Wasser stehen läßt

1 Eßl. geriebene Nüsse → kann man im Vorrat kaufen

1/4 Citrone Saft

1 geriebener Apfel der 8–10 Std. vorher per Morgens vor dem Frühstück nehmen

Art der Speise: Reisauflauf (Hammonverke)

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 kg Reis in 3/4–1 l Milch weich kochen, auskühlen, salzen, etwas geriebene Zitronenschale, 8 dkg Butter, 18 dkg Staubzucker, 4 Dotter darunterrühren & 3/4 St. backen. Dann den festgeschl. Schnee von 4 Klar & 4–5 Eßl. Marmelade darunterheben & noch einmal 5–6 Minuten in das Rohr

Celest 1867/68

Art der Speise: Hexenschaum

Zubereitungs-Vorschrift: 1/2 kg Apfelsinbraten, passieren
1/2 Citrone Saft
1 Glas Rum
20 dkg pass. Ribiselmarmelade
3 Eiweiß Schnee schlagen
20 dkg Zucker, Zuckerschnee & nochmals schlagen
mit der Apfel-Ribiselmenge vermischen
& noch 10 dkg Zucker. Glasschüssel füllen
mit Biskotten belegen.

Art der Speise: Mannheimer Apfel (Auflauf) s.g. Masse für 6 Personen

Zubereitungs-Vorschrift: 4 abgeriebene in kalter Milch geweichte, gutausgedrückte passierte Semmeln & beiseite gestellt.

1/2 Kg blättrig geschnittene Äpfeln
1 Eßl Zucker
5 dkg Rosinen
1 Eßl Semmelbrösel
1/2 Zitrone Saft

vermischt bei Seite gestellt

10 dkg Butter
10 " Zucker
4 Dotter
1/8 l fetten Süßrahm
10 dkg abgezog. Mandln
4 Eiweiß
1/2 Paket Vanillezucker

Celest 1867/68

/.

Bitter Zucker gut rühren, nach & nach 4 Dotter, 10 dkg abgez. gesiebt Mandeln, Löffelweise 1/8 l Süßrahm einrühren, dann die passierten Semmeln, dann Schnee & ein schwaches Pakerl Vanille in den geschlagenen Schnee, der nochmals geschlagen & dann erst dazu gegeben wird.

In bebutterter - bebröselter Backform die Hälfte der Masse, dann die vorbereiteten Äpfeln, dann die andere Hälfte der Masse darauf, in Rohr auf Blechplatte stellen & bei bisher geöffneter Röhre 10-15 Minuten backen, dann das Rohr schließen & noch 3/4 Stunden backen.

Art der Speise: Französischer Auflauf (Kletter)

Zubereitungs-Vorschrift: 10 Stück saftige Äpfel schälen, in Scheiben schneiden mit etwas Rotweindünsten, passieren.
14 dkg Zucker – die Schale von 1 Zitrone, 7 dkg Öl, etwas Salz & 4 Dotter schaumig rühren, die Äpfel dazugeben, sowie 5 Esl Mehl, dann Schnee von 4 Klar leicht durchziehen. In einer bebutterten der gedellten Form einfüllen & 1/2 Stunde in nicht zu heißem Rohre backen. Mit Weinsauce servieren.

Celest 1867/68

Art der Speise: Schneenockerln mit Chocolade Sauce

Zubereitungs-Vorschrift: Auf 4 Eiklar Schnee, 10 dkg Zucker verwenden, den man in den festen Schnee mischt. Mit einem Löffel aus dieser Masse Nockerln in die kochend kochende Milch einlegen, sofort umdrehen, kurz darin lassen & dann auf Glasschüssel legen; immer nur wenige auf einmal kochen. Wenn alle gekocht sind in der Milch, in dieser einige Tropfen Choco aufkochen lassen, 2 Eß. Zucker einrühren (falls Choco ohnedies süß, kann keinen Zucker) erkaltet über die Schneenockerln

Art der Speise: Reisauflauf (Zeitung) für 4 Personen

Zubereitungs-Vorschrift: Den Reis vorerst in viel Wasser 1x aufkochen, das ganze Wasser dann abgießen & den Reis mit Milch offen mit Prise Salz weichkochen. Ist der Reis beinahe weich, wird er nicht zuviel gezuckert. Inzwischen hat man 5 dkg Mehl mit 5 dkg Zucker, Stückchen Vanille & 1/4 l Milch glattgerührt, bringt's am Feuer zum Kochen, rührt dann 4 Dotter ein & mischt diese Creme unter den weichgekochten Milchreis; glattrühren & den Schnee von 5 Eiern einziehen. In bebutterter, bemehlter Form langsam 25-30 Minuten im Rohr backen.

1 Schale Reis zu 3 Schalen Milch als Verhältnis Angabe.

Der Zusatz von Zucker beim Kochen verlängert Kochzeit!!!

Art der Speise: Kastanien Auflauf (f. 2-3 Pers.)

Zubereitungs-Vorschrift: 25 Dkg gebrühte & geschälte Kastanien läßt man in 1/4 l Milch weich kochen, passiert sie. Nun rührt man 4 Dkg Butter, mit 3 Dkg Zucker schaumig, gibt nach & nach 3 Eigelb & Kastanienpüree dazu; ferner 2 Eßl. Maraschino & zieht den steifen Schnee unter die Masse. Das Ganze in gut bebutterte Auflaufform (jedoch nicht höher als 2/3 da der Auflauf steigt), unter mäßiger Hitze 15-20 Minuten backen!

Art der Speise: Vanillesoufflé

Zubereitungs-Vorschrift: 5 Dkg Zucker, 1/2 Paket Vanillin
2 Dkg Mehl
2 Dotter, nach & nach mit 1/8 l
Milch glatt rühren, dann am
Feuer zu einer dicken Creme
schlagen, dann ~~am Feuer~~ noch
viel weiterschlagen bis auszukühlen
& dann im 3 Klar Schnee die obige
Masse nach & nach einrühren
In ausgebutterter Backform und
gehackten, gerösteten Mandeln bestreut

Ein nicht zu heißem Rohr 25 ll – 1/2 Stunde
Höhe & Farbe nehmen lassen. Sofort
servieren

Art der Speise: Spiegelpudding (Schlemmer)

Zubereitungs-Vorschrift: 2 Eßlöffel Gries, etwas Zucker in Milch oder Wasser ganz dünn kochen, etwas Salz, Vanille etwas Butter, 12 Dotter

Inhalt in eine Form mit Zucker ausstreuen, Masse hineingeben, kaltstellen & servieren mit Fruchtsaft.

Art der Speise: Griesteig kalt (Frau Schleminger)

Zubereitungs-Vorschrift: 3/4 Glas Wasser oder Milch
1 Eßl. Gries, Salz
2 □ Zucker ganz dicht auf kleiner Flamme
verkochen, dann heiß 1 Kaffeelöffel Marillen
marmelade aufstreichen, darauf
1 Eßlöffel Schlag. Obers dazwischen.

Art der Speise: Fleischaufflauf s. g. & leicht

Zubereitungs-Vorschrift: 1/8 Kg Kalbsschulterfleisch
1/4 l Semmeln
1 1/2 Dotter
Salz
1 1/2 l Schnee

Fleisch roh schaben, passieren, mit feinst zerdrückter (eingeweichter) Semmel, Salz, Dotter, Schnee, vermischen & in bebutterter hebräischer Form, backen.

Art der Speise: Grießflammeri (Schlesinger)

Zubereitungs-Vorschrift: 2 EßL Gries, etwas Zucker, etwas Salz in Milch ganz cremig kochen, Vanille etwas Butter. 1 Pakt

In kalter nasser Schüssel mit Zucker aufgestreuten Masse hinein & kaltstellen. Mit Fruchtsaft servieren

Art der Speise: Meine Beratungsstelle (angegeben bis Endde Sept.

Zubereitungs-Vorschrift: Chocoladepudding mit Gelatine

1/4 l Milch
4 Rippen Chocolade } aufkochen, erkaltet
4 Dotter, 10 dkg Zucker
1 Eßl Rum hineinschlagen
3 Blatt im kalten Wasser aufgelöste Gelatine
1/4 l Schlagobers oder 2 Klar Schnee

Orangencreme.
5 Portionen

1 gr Orange Saft & Schale
1/2 Citrone " " "
2 Dotter
1/8 kg Zucker verrühren, am Dunst schlagen, 3 Blatt im kalt. Wasser aufgelöste Gelatine, vom Feuer weg 2 Klar Schnee dazu

Art der Speise: Nudelpanz mit Äpfeln (Fr. Marktstück) v. g.

Zubereitungs-Vorschrift: Zu den ausgekochten Nudeln 3 Dotter, Rosinen, Zucker, 1 Packchen Vanillezucker, 3–4 große dünnblättrig geschnittene Äpfel, alles gut durchmischen, zuletzt den Schnee von 3 Klar; in bebutterter Form im Rohre backen.

Reisauflauf 25 dkg Reis in 1 1/4 l Milch, Zucker weichkochen, dann 5 dkg Butter, Citronenschale, Vanille, Rosinen, 4 Dotter, zum Schluß Schnee

Art der Speise: Nudelpanz von übriggebl. Nudeln (Hedwig)

Zubereitungs-Vorschrift: Übriggeblieb Nudeln durch Maschine passieren; 5 dkg Butter, 2 Eßl Zucker, 3 Dotter rühren dann mit Nudeln vermischen, 8 dkg geriebene Haselnüsse, 3 Schnee. In bebutterte Form 3/4 Stunde backen.

Unsere Nudelpanz

Von 2 Pfeffer Nudeln machen, in Salzwasser kochen, abseihen abschrecken, Butter vermischen.
4 Dotter, Zucker nach Geschmack, eventuell Rosinen
1 Kaffeelöff. Backpulver, dann Butterkochen, in bebutterter Form backen
kann auch erst die Hälfte Nudeln hinein, dann Äpfel oder Nüsse dann wieder Nudeln

Celest 1867/68

Art der Speise: Kaiserschmarrn (Marie Rezept)

Zubereitungs-Vorschrift: 3 Dotter
1/2 l Milch 1/8 l Wasser
Salz, Mehl
Zucker, viel Rum (flüssig reinig)
Schnee, Rosinen
zu einem leichten dünnen
Teig machen.
In gebutterter Backpfanne
erst auf einer Seite fertig werden
lassen, dann zerschmelzen
& gezuckert ~~dazu~~ Tisch

Celest 1867/68

Art der Speise: Nockerl mit Schnee gemacht (Arabs

Zubereitungs-Vorschrift: 2 Dotter
25–30 dkg Mehl
Salz
1/4 l Milch
zum Wenden und vermischen

dann 5 dkg flüssige Butter
zuletzt Schnee von 2 Klar

Art der Speise: Feiner Scheiterhaufen 8 Port. (Zeitung)

Zubereitungs-Vorschrift: 10 Stk altgeb. mürbes Gebäck ca 35-40 Dkg
1/2 l Milch
1 Stck Rum
1/2 Kg Strudeläpfel
3 Dkg Mandeln
10 " Butter
8 " Zucker
2 " Butter zum bestreichen der Form

Celest 1867/68

Art der Speise: Semmelpudding (Smetana)

Zubereitungs-Vorschrift: 6 abgeriebene, geweichte & passierte Semmeln mit 6 Dotter, 9 Eßl Zucker fest abreiben, etwas Citronenschale, 6 Klar Schnee in Dunst 3/4 Stunden kochen, mit Obstsaft oder Chocosauce servieren

Art der Speise: Schinkenfleckerln (Dr Maritschek)

für 4 Personen

Zubereitungs-Vorschrift: Fleckerln kochen, abschrecken, in eine Bratpfanne ein Stück Butter (ca 10 dkg) heiß werden lassen, Fleckerln abgetropft hinein, umschaufeln; 4 Dotter mit 1/4 l & 1/8 l Rahm versprudelt über die Fleckerln gießen & circa 30 dkg gehackten Schinken hinein, umschaufeln, dann Sauce heiß Butter, Brösel nehmen lassen, umschaufeln & bis es trockener ist, (aufgedünsteter) zu Tisch geben

Dauer 3/4 – 1 Stunde

Mit Salat servieren

Celest 1867/68

Art der Speise: Schinkenfleckerln (Dr. Marstedt) s. 8

Zubereitungs-Vorschrift: In heißer ausgelöster Butter oder Fett gibt man in die Bratpfanne, die abgetropften Fleckerln, mischt, dann die verquirlten 3-4 Dotter, 1/4 l Rahm & das fein gehackte Schinken oder Gesellchtes, darüberschütten, vorsichtig schaufeln, & dann den Schnee darüber, umschaufeln & während circa 3/4-1 Stunde anbraunen & umschaufeln.

Art der Speise: Griesstrudl (Finny) v.g.

Zubereitungs-Vorschrift:

4 Dotter	20 dkg Gries	Schnee
8 dkg Butter	1/4 l Rahm (1 Seidl)	Salz

Vier Dotter gut abreiben – Gries, Rahm, Salz, Schnee dazugeben, aufgezogenen Strudelteig auflegen, zusammenrollen, in bestreutes Servierte erst aufeinander, dann auf der anderen Seite je 1/2 Stunde (insgesamt 1 Stunde) kochen, mit Brösel-Butter geröstet, servieren

Beigabe: Zwetschkenröster

Strudelteig aus 17 dkg Mehl, 2 ebenfalls Essl Öl, Wasser und Salz für 6–7 Personen

Fett erhitzen, bis rein.

Kochen lassen unter rühren

Celest 1867/68

Art der Speise: Milchrahmstrudel (zerstörungsfrei)

Zutaten: 15 dkg flaumig gerührte Butter

Zubereitungs-Vorschrift: nach nach 10 dkg Zucker
4 Dotter, Zitronensaft & Schale
in Milch geweichte Paxo (48 g) semmeln
1/8 l Rahm, Schnee v. 4 Klar
Strudelteig ausziehen, füllen, Rosinen bestreuen
einrollen, bebutterte Form halb backen!
Dann wird zu Dotter die man schaumig rührt
heiße Milch etwas Vanille, Zucker, gegeben & über
den Strudel gegossen & fertig gebacken.
Den Rest der Dotter & Milch abtreiben & auf
Wunsch schaumig als Kaltmischung zum Strudel servieren

Art der Speise: Schinkenflekkerln aus Frittatten (Zeitung)

Zubereitungs-Vorschrift: Man macht dünne ungesüßte Frittatten, schneidet sie in Flekkerln, belegt eine bebutterte Backform abwechselnd mit Flekkerln & Schinken, gibt 2 gequirlte Eier mit 1/4 l Kalbsn darüber, bestreut das Ganze mit Parmesan, bacht 1/2 Stunde

Celest 1867/68

Art der Speise: Crêmenudeln

Zubereitungs-Vorschrift: Nudelteig = 20 dkg Mehl, Salz, 1 ganz Ei
1/10 l Wasser

Crême = 1/2 l Milch, 2 ganze Eier, kleines Stück Vanillenschote
2 Löffel Mehl, Zucker nach Geschmack
5 dkg Butter, 3 dkg Butter zum Bedecken der
Form & 1 dkg Semmelbrösel dafür.

Dünne Nudeln schneiden, kochen, abseihen, abtropfen,
bis ganz trocken sind mit Crême vermischen
(Milch, Eier, Zucker, Mehl, Vanilleschote über Dunst,
bei kleinem Feuer dicklich schlagen) 1x aufkochen.
Die mit einem Teil der geschälten grobgeschnittenen

Mandeln vermischten Kuchen in bebutterter, bezuckerter Form geben, obenauf mit restlichen Mandeln, 45 Minuten backen

Art der Speise: Chocolade Strudel (Königin Pepi)

Zubereitungs-Vorschrift: Strudelteig von 25 dkg Mehl, 5 dkg Butter, 1 Ei, Salz & kaltes Wasser, läßt ihn 1/2 Stunde rasten.

Inder Zeit treibt man 15 dkg Butter mit 15 dkg Zucker ab, mischt 5 Dotter sowie 1/2 l süßen saueren Rahm & den festen Schnee der 5 Klar dazu.

Teigdünn ausziehen, mit dem abgeriebenen, dann 20–25 dkg geriebene Chocolade darüberstreuen, leicht zusammenrollen, in bestimmter Form oder Pfanne backen mit etwas Milch. Man

kann Vanillecrême oder Chocolandecrême dazu servieren

Art der Speise: Topfentarcherl (Füllung)

Zubereitungs-Vorschrift: 25 dkg Mehl
1 großes Ei
1 Prise Salz
1/16 l Wasser

Fülle: 1/4 kg Topfen, 1 Dotter, 1 ganzes Ei, 5 dkg Zucker, 3 dkg Rosinen, Citronenschale, 1 Eier zum bestreichen, 3-4 dkg Butter
1/8 l sauren Rahm zum verrühren
& Zimt & Zucker

Art der Speise: Meine Beratungsstelle: angegeben für Leichte Kost

Zubereitungs-Vorschrift: Griesflammerie

1/2 l Wasser
1/8 kg Zucker } kochen
dann 5 Eßl. Gries einrühren (5+7 Minut) vom Feuer weg
& 2 Eiweißgemaalt einschlagen

Semmelomelettes:

1 zerrindete zerriebene pass. Semmel
1 Dotter, 1 Eßl. Mehl
2 Klar Schnee darauf 4 Omeletten
machen, die man entweder mit
Compot bestreut, oder begundert oder mit Marmelade
füllt.

Art der Speise: Schneenockerln (Dal Lazo)

Zubereitungs-Vorschrift: In kochende Milch, löffelweise Nockerln einlegen, bald umdrehen & nach 1½ Minuten kochen mit Löcherschaumlöffel herausheben & in Glas-schüssel ordnen.
In die übrig gebliebene Milch 3 abgerundete Dotter Kaffeelöffel voll Mehl, auf Feuer schlagen, bis gelb anfangen rühren & über die Nockerln schütten & auskühlen lassen.

Menge. Für Person simpel 1/4 l Milch 1 Ei
für 3 Personen 1/2 l Milch 3 Eier
Nr. 1/8 l

Celest 1867/68

Oberschulung
12 Abg. Zuhörer
9 Lehrer
8 Dozenten
} vermutlich
dann 10 Abg. Mehl & Schnee
45 Kollegen in Form (Tünel)

RUNNY VERLAG No. 225 W

Original-Rezept:

Vier ganze Eier mit 12 Dekagramm Butter flaumig abtreiben, dann 15 Dekagramm Grieß leicht vermischen, eine halbe Stunde lang rasten lassen, dann die Nockerln in leicht kochendes Wasser geben, zirka acht Minuten kochen lassen, dann mit kaltem Wasser abschrecken, zugedeckt zirka fünf Minuten stehen lassen.

Salzburger Nockerln

die dem Prinzen von Wales bei den „3 Husaren" so gut geschmeckt haben.

Das Rezept stellt uns Küchenchef Leopold Lainer zur Verfügung.

3 Dekagramm Butter mit drei Dotter und 2 Dekagramm Staubzucker flaumig rühren, von drei Eiweiß einen steifen Schnee, in den man 3 Dekagramm Staubzucker einschlägt. Den Schnee in die Masse und 2 Dekagramm Mehl einrühren Diese Masse in eine Pfanne, welche mit Butter bestrichen ist. Darüber gießt man zwei Löffel Milch. Jetzt gibt man das Ganze in ein stark erhitztes Backrohr und läßt es acht bis zehn Minuten backen, so daß die Nockerl innen noch cremig sind. Die Nockerl werden mittels eines Eßlöffels aus der Pfanne herausgestochen und auf die Servierplatte angerichtet.

Vanillecreme:

Ein Dotter, ein halber Kaffeelöffel Mehl und drei Löffel Obers. ein Stückchen Vanillestangerl und etwas Staubzucker werden am Feuer cremig geschlagen und separat in einem Saucier serviert.

Orangenauflauf:

1 Eßlöffel Maizena (in Drogerien erhältlich) in 1/8 Liter Milch, 10 dkg Zucker abrühren, einen Moment aufwallen lassen, Saft von 5 Orangen und ge- [illegible] ebene Schale von 1 Orange [illegible] abkühlen lassen, 4 Dotter, 4 Klar [illegible] einmischen, [illegible] Schnee dazugeben. In einer gebutterten, mit Zucker bestreuten Auflaufform 20 Minuten backen.

Zitronensoufflé

14 dkg Zucker mit dem Saft einer Zitrone und der Schale einer halben Zitrone, 8 Dotter mit der Schneerute schaumig rühren, 8 Klar sehr festgeschlagenen Schnee einmischen, in gebutterter Auflaufform 1/2 Stunde heiß backen, sofort servieren.

[illegible] Zitronen-Bechamelpudding. Rezept: Das 7 Dekagramm Butterschmalz (9 Dekagramm Butter), etwas mehr als 1/8 Liter Milch, 6 Dekagramm Mehl und 9 Dekagramm Zucker kocht man einen Kleister. Dann rührt man den Saft einer Zitrone, und wenn die Masse kalt ist, 3 Dotter und den Schnee der 3 Klar dazu. Die Masse wird in einer gefetteten, gestaubten Puddingform 40 Minuten im Dunst gekocht. Mit Obstsaft servieren.

[illegible] Gansbrust mit Reibgersteln und Gurken. [illegible] ener Pudding. Rezept: Vier Dotter werden mit 12 Dekagramm [illegible] der abgetrieben, 6 Dekagramm geriebene Mandeln werden mit 5 Dekagramm Zucker braun geröstet und grob gestoßen und dann eingerührt, sowie sechs Stück geriebene Kaffeebohnen, eine Rippe erweichte Schokolade und zuletzt der Schnee der vier Klar. Die Masse wird in einer gebutterten Puddingform drei Viertelstunden im Dunst gekocht, mit Schokolade oder Kaffeecreme serviert.

[illegible] gibt man noch etwas [illegible] aprika dazu. Schokoladeomlette. Rezept: 2 Dotter werden mit 3 Eßlöffel Zucker und etwas geriebener Zitronenschale gut gerührt, bis die Masse schaumig ist, dann mischt man den Schnee von 3 Klar und zum Schluß 1/2 Eßlöffel Mehl und 1/2 Eßlöffel geriebene Schokolade dazu. Die Omelette wird in einer gefetteten Pfanne im [illegible] backen, mit Marmelade bestrichen, zusammengeschlagen und [illegible] iert.

Puddings
AUFLAUF
Grüne Schinkenflocken

Art der Speise: Rasch zu bereitender Aspik (Allgäu) Deutsch

Zubereitungs-Vorschrift: 2 l Salzwasser
2 Maggiwürfeln
16 Blatt Gelatine
Essig nach Geschmack
} sehr gut aufquellen lassen

Die Schale von 2 roheen Eiern klein zerdrückt, hinein geben und mit der Schneerute schlagen bis schaumig, dann fühlt in Form gießen.

Art der Speise: Zellersauce (Maritschek)

Zubereitungs-Vorschrift: Schmalz heiß machen, den noch geriebenen Zeller hinein=rühren, (rösten) 1 □ Zucker, stauben & mit dem Zellerwasser aufgießen, eventuell wenn nötig noch Wasser oder Suppe.

Celest 1867/68

Art der Speise: Sehr gute Mayonnaise (Schleinger) Menge für 4-5 Personen

Zubereitungs-Vorschrift: 2 ganze Eier
4 Eßl. Öl — Prise Salz
4 Eßl. Essig — Spur weißen Pfeffer
1 Eßl. Senf — Prise Zucker

mit der Rute durchschlagen, dann im Dampf weiterschlagen bis dick ist, wegnehmen und 5-6 Eßl. Öl noch langsam hineinschlagen bis kalt ist

Celest 1867/68

Art der Speise: Billige Mayonnaise (Meinl)

Zubereitungs-Vorschrift: Man verrührt in 6 dkg Butter soviel Mehl als sie faßt & gießt Milch dazu, läßt sie unter fortwährendem Rühren zu einer dicklichen glatten Sauce verkochen & verrührt solange sie heiß ist, aber nicht mehr kocht, 2 Dotter dazu. Man rührt weiter bis die Sauce ganz kalt ist. Nun fügt man noch 1 Dotter hinzu, 4 Löffel Öl, 2 Löffel Essig, nun schlägt etwas aufgelöstes Kelles Kapik, auf Eis gestellt hält sich diese Mayonnaise mehrere Tage.

Celest 1867/68

Art der Speise: Sauce tartare (Menü)

Zubereitungs-Vorschrift: 3 Dotter in einem Weißling zerklopfen, mit der Schneerute zu einer Kopfsauce! dann zuerst 1/4 l Olivenöl einrühren. Diese Mayonnaise muß in 3 Minuten so dick sein daß sie sich an die Schneerute hält. Dann erst würzen mit: Salz, weißem Pfeffer, 1 Messerspitze Senf, Wein, Essig oder Zitronensaft. Zuletzt 1 Kaffeelöffel Zwiebel, 1 Kaffeel fein gewiegte Petersilie, 1/2 Kaffeel fein gewiegte Kapern, Estragon & Sardellenpaste obenzugeben.

Celest 1867/68

Art der Speise: Rasch zu bereitende Mayonnaise (Kalt)

Zubereitungs-Vorschrift: Herstellungsdauer 3 Minuten.

2 Dotter mit der Schneerute gut verrühren, weniger als 1/2 Wasserglas Öl zuerst tropfenweise mit der Schneerute einschlagen; bis dick, erst würzen mit Essig, Salz, Zucker, weißem Pfeffer, wenig Senf, Zucker

Art der Speise: Mayonnaise (Dr Moderne)

Zubereitungs-Vorschrift: 1 ganzes Ei oder 2 Dotter
Pfaffe Essig mit Schneerutte
schlagen, dann auf Drittel
weiter schlagend tropfenweise
Öl dazu schlagen, dann hell
werdend weiter schlagen, Salz
Senf, Citronensaft, Pfeffer dazu.

Einfache gute Mayonnaise = 1 Dotter, Cayenne, 1/8 l
Öl brodelnd rühren, ~~Senf, Citronensaft~~
während des Rührens, nachher Senf
Pfeffer Salz

Art der Speise: Kalbsbriessauce (Meinl)

Zubereitungs-Vorschrift: 4 Dotter, 8 dkg zerlassene Epoca oder Butter, 1/8 l gesprudelten Rahm, 1 Kaffeelöffel Mehl, 2 Schöpfer Suppe gut verrühren & im Wasserbad zu einer dicken Sauce schlagen. Gebrühtes in kleine Stücke geschnittenes Briesl & gedünstete Champignons beifügen.

Sauce hollandaise (Meinl)

1/8 l erhaltete Kühne oder Rindsuppe mit 3 Dottern, 1 Eßl Epoca oder Butter, Salz, weißem Pfeffer, bisschen Citronensaft im Wasserbad zu Creme schlagen, warm servieren.

Art der Speise: Spreke? Mayonnaise

Zubereitungs-Vorschrift: 1 Dotter
1 Löffel Essig } in Dunst schlagen
1 Löffel Öl }
nachher Senf, Pfeffer, Salz einmengen

Sardellensauce (Dal Lago)

Butter zerlassen, 3 gepritzte pass. Sardellen aufgiessen & paar Kapern Rahm zum Schluss dazu

Art der Speise: ~~Kochen~~ Mayonnaise v. Kochaufgeschlagen

Zubereitungs-Vorschrift: 2 Dotter rühren, dann mit Schneerühre tropfenweise kleines Glas Öl, Citronensaft Kaffeelöffel Salz

Fleischmayonnaisesalat

Fleischreste, Gurken, gekochte Erd. grünen Salat, Wurstreste alles kleingeschnitten mit Mayonnaise vermischen

Art der Speise: Feine Mayonnaise (Maintschek)

Zubereitungs-Vorschrift: Dotter + Salz + tropfenweise Öl abrühren und kalt gemacht bis dick ist & sich hält; dann weiß Essigmark, Essig, Citronensaft, Senf, zum Schluß Salz.

Mayonnaise Rothschild (warm zu verwenden)

3 Dotter + 1 Löffel Essig + 1 l Wasser nun 2 Minuten stehen lassen, dann im kalten Wasser mit Schneerute weiter rühren, dann Öl tropfenweise dazu + Citronensaft + Senf + weißer Pfeffer, nach Belieben Knoblauch, zum Schluß Salz

Art der Speise: Butternmayonnaise (Schlemmer) 1.9

Zubereitungs-Vorschrift: 3 Dotter mit
3 Eßl Essig
2 " Wasser
1 " Citrone, Salz, Spiseweiß Pfeffer unter
fortwähr Rühren im Dunst ganz dick kochen
vom Feuer weg 6–8 dkg Butter darzurühren
dann kalt werden lassen & 1 kaffl Senf
zuletzt Salz dazumengen

Streichendurch Eier Zgrar
2 ganze Eier, 2 Dotter, 4 Eßl Essig, 3 Eßl Wasser 1½ Eßl Citrone
mit Schneeruthe im Wasserbade stark schlagen,
auch vorher nachher & alles weitere wie oben

Art der Speise: Cumberland Sauce I

Zubereitungs-Vorschrift: 24 dkg Ribiselgelee oder Marmelade
1/8 l Rotwein
Saft von 2 Orangen
1/2 dkg englisches Senfmehl
Schale von 1 Orange

Ribiselgelee wird mit Rotwein, den Saft von Orangen und Senfmehl gleichmäßig verrühren, außerdem mengt man noch die feingeschnittene Schale 1 Orange in die Sauce, die bis zum Gebrauch an kühlem Ort aufbewahrt wird.

II. 15 dkg Ribiselmarmelade mit etwas Wasser verdünnen mit einem Löffel aufkochen. Erkaltet gibt man etwas Eiswein, Schale & Saft von 1/2 Orange & den ganzen Saft derselben hinzu. Nun passiert man die Sauce & gibt sie zu kaltem Fleisch oder Wild

Celest 1867/68

Geschlagene Senfsauce. Ein Kaffeelöffel sehr feinen, französischen Senf, etwas Pfeffer, ein kleiner Löffel Bertramessig, Prise Salz, 1 Würfel Zucker, 2 Dekagramm Butter (nicht Margarine!), 2 Eidotter im Schneekessel am Feuer schlagen. Während des Schlagens etwas Suppe dazugießen und weiterschlagen bis die Sauce dicklich ist. Kann mit oder ohne gehackte Kapern bereitet werden.

Rahmsauce dazu. Eine Einbrenn von 2 Dekagramm Fett und 2 Dekagramm Mehl, in welcher man einen halben Eßlöffel gehackte Zwiebel anrösten ließ, wird mit so viel saurem Rahm aufgegossen, daß eine ziemlich dünnflüssige Sauce entsteht. Diese würzt man nun mit Salz und etwas Pfeffer, säuert mit ganz wenig Essig und verbessert den Geschmack mit etwas Suppenwürze oder einem Suppenwürfel, den man auch in der Einbrenn mitrösten lassen kann.

Kalte Schnittlauchsauce: Folgende warm geschlagene Mayonnaise bereiten, 2 Büschel fein geschnittenen Schnittlauch einmischen. Kalt zum Suppenfleisch servieren.

2 ganze Eier, 4 Eßlöffel verdünnten Essig, 4 Eßlöffel Meinl E-Öl, Salz, weißen Pfeffer, wenig Zukker, Messerspitze Senf im Schneekessel mit der Schneerute über Wasserdampf zu einer Creme schlagen, kalt stellen, dann nochmals 4 Eßlöffel Öl einmischen.

Saucen
Mayonaise

Art der Speise: Forellenmayonnaise mit Cornichons (Gerte)

Zubereitungs-Vorschrift:

35 dkg Seefische in Essigwasser kochen, erkalten, gehäutet in eine Mayonnaise mischen,

Mayonnaise von 2 Dotter (4 Personen)
Citrone
Essig
Öl
Pfeffer, Senf
Kristallzucker,
Salz
zum Würzen 1/2 Kaffeelöffel Curcuma

Art der Speise: Schill mit Butter

Zubereitungs-Vorschrift: Fische im Gewichte von 30-35 dkg im Fischwasser nicht ganz 10 Minuten kochen lassen, auf die Schüssel geben, mit Petersilie garnirt, mit Salzkartoffeln umbrängt, mit heißer Butter in der Sauciere servieren.

Beim Kochen soll das Wasser knapp über die Fische gehen.

Seefischfilets mit Champignons.

80 Dekagramm Seefischfilets werden hergerichtet, gut gewaschen, in größere Stücke geschnitten, gesalzen und mit Zitronensaft betropft. Nun läßt man in einer Pfanne etwas Butter heiß werden und gibt eine feingehackte kleinere Zwiebel, gehackte grüne Petersilie, etwas geriebene Zitronenschale und einige in Butter weichgedünstete gehackte Champignons dazu. Man läßt alle diese Zutaten in der Butter etwas dünsten und bestreicht damit die Fischstücke auf beiden Seiten. Dann läßt man diese beiläufig 15 bis 20 Minuten in der Butter dünsten und serviert sie mit Heurigen.

Art der Speise: Fisch in Aspik (Schleeniger)

Zubereitungs-Vorschrift: Fisch in Essig oder Citronenwasser, Salz ziehen lassen, enthäuten, entgraeten, Form halbanschwemmen, fingerhoch aufgelösten Aspik hinein, oder chemisieren) stocken lassen, Fisch darüber x pestlichen aufgelösten, nicht gewürzten Aspik überziehen & stocken lassen.

Art der Speise: Fischmayonnaise (Armana) 1.g.

X 16 Pors. 4 kg Fische

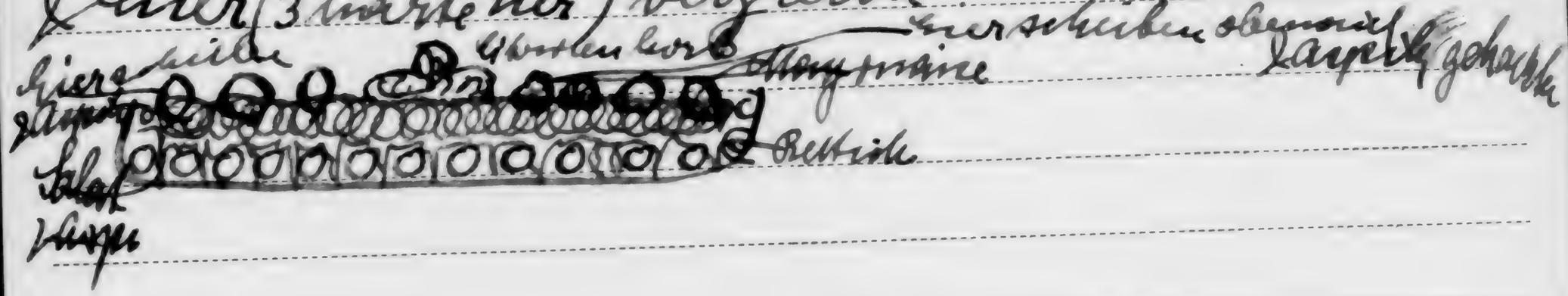
Zubereitungs-Vorschrift:

Fische in Salzwasser sieden, erkaltet von dem Gerippe & Gräten befreien, in kleine Stückchen teilen.

Mayonnaise

4 gekochte passierte Dotter, 8 rohe Dotter, 1/4 l Öl tropfenweise hineinrühren, weißer Pfeffer, Salz, Senf, Citronensaft von 2 1/2 Citronen & Essigwasser gemischt, gut verrühren, abschmecken, die Fische vermengen, Masse muß breiig sein & auf eine Platte geben, dann streicht man eine andere Mayonnaise von 2-3 rohen Dottern, weißen Pfeffer, Salz, viel Senf, 2 Eßlöffel Essig ganz mit 1/8 l gewässertem Essig & 1 Eßl. Mehl dazu rühren.

unterhaltet mit den Dottern vermischen,
gut rühren. diese Mayonnaise kommt auf die
vermischte Fischmayonnaise gleich, wenig
verarbeiten & ziert in der Mitte mit Eiervier-
körbchen das mit Kartoffelblumen gefüllt ist &
den Rand der Schüssel mit Aspik, Rettich
& Eier (3 hartes Eier) verzieren



Art der Speise: Karpfen auf Kartoffeln gebraten. S. Q. (Lehmann)

Zubereitungs-Vorschrift: In bebutterter oder geölter Pfanne legt man rohe Kartoffelscheiben dicht auf, legt den ganzen zerlegenen & in Mehl gewendeten, angenommenen Karpfen darauf, belegt ihn mit Butterflöckchen & bäckt ihn unter Begießen bei Oberhitze bis Kartoffeln gut (weich) sind. Wenn nötig gegen Schluß noch Butterflöckchen darauf geben. Auf Schmand geben & mit Kartoffeln umrahmen & servieren. Kann mit Mayonnaise oder Salat serviert werden oder braune Butter

Celest 1867/68

Art der Speise: Gratinierte Seefische J. G.

Zubereitungs-Vorschrift: Fische per Person 20-25 dkg in starkem Essigwasser 1/2 – 1 Stunde legen, abtropfen, abtrocknen. In einer großen Kasserol 1 kleine Karotte, 1/2 Petersilwurzel 1/4 Teller von grasiertem Zeller, schneiden & mit viel Essigwasser Salz kochen, dann in diesem kochenden Sud 1 mal gut aufwallen & 10 Minuten zieh ziehen lassen, auf Sieb legen, abtropfen, in bebutterte Gratinierschüssel legen, mit Geschmorte belegen dann dicht Parmesan, dann Brösel streuen & Butterflöckchen darauf legen & 20 Minuten zum gratinieren

Celest 1867/68

in Rohrgeben & gleich mit Salat servieren.

Bechamel: 4 dkg Butter } ganz hell
3 dkg Mehl } anbräunen lassen,
gleich 3/8 l Milch aufgießen, rühren,
damit nicht anbrennt, dickere
leicht cremeartig, wegziehen
& 1½ – 2 Haff Parmesan hinein
& viel Zitronensaft. Wenn viel
auszehrt 1 Dotter hinein
rühren

Bei 42 Schnitten nahmen wir 1/2 l Milch 2 Dotter

Gebackene Rotzungen mit Sauce Tatare für vier Personen: Die Filets von zwei Rotzungen werden gesalzen und in folgenden Bierteig getaucht, aus heißem Fett herausgebacken, auf eine mit einer Serviette belegten Schüssel gelegt, mit grüner Petersilie verziert und mit Sauce Tatare serviert. Bierteig: 12 Dekagramm Mehl, ein Eßlöffel Oel, ein halbes Seidel Bier und eine Prise Salz gibt man in eine Schüssel und verrührt das Ganze mit so viel lauwarmem Wasser, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, welchen man eine halbe Stunde stehen läßt. Dann wird ein festgeschlagenes Eiklar daruntergezogen und die Fischfilets zum Backen in diesen Teig eingetaucht. Sauce Tatare dazu: Ein Dotter wird mit einer Prise Salz, einem Schuß Essig gut verrührt und unter fortwährendem Rühren tropfenweise 15 Dekagramm Oel dazugegeben. In diese Mayonnaise kommen dann ein Gurkerl, ein hartgekochtes Ei, ein Kaffeelöfferl Kapern, eine Messerspitze Senf und etwas grüne Petersilie, alles zusammen feinst gehackt.

Gratinierter Seefisch, noch ein Rezept für die Gratinierschüssel. Seefischfilets gut abwischen, auf beiden Seiten salzen, eine Seite bemehlen und mit dieser Seite nach unten rasch in Oel abbraten. Eine Gratinierschüssel mit frischer Butter ausschmieren, die Fischfilets einlegen, mit Béchamel von 4 Dekagramm Butter (statt 5 Dekagramm Margarine), 2 Dekagramm Mehl, 1/8 Liter Milch, 3 Dekagramm Parmesan, 3 Löffel Paradeismark und Salz überziehen, im Rohr gratinieren und (5 Minuten vor dem Herausnehmen aus dem Rohr) mit Butterflöckchen und Parmesan bestreuen.

Fische

Art der Speise: Ananas Erdbeeren mit Ribisel s. d. Löschnigg

Zubereitungs-Vorschrift: 1 Kg ~~Erdbeisel~~ Ribisel abrebeln, abtropfen, roh gleich kochen lassen bis zum aufwallen, 500 dkg Zucker dazu verrühren, wieder aufwallen lassen die gewaschenen, vom Grünen befreiten Ananas Erdbeeren 2 Kg & nicht passiert zugeben & solange Stunnen kochen bis eine Probe am Teller nicht mehr auseinander läuft.

Kochzeit 1½–2 Stunden. Dann heiß in Gläser füllen, erkalten bis zum Häute bilden, verbinden & im Dunkel geben

Celest 1867/68

Y.

Ebenso = Ribisel – Weichsel – Ananaserdbeere
siehe separat Rezept.

Art der Speise:

Zubereitungs-Vorschrift: Alte Marmelade ohne Wasser im Topf auflösen und zum Schluß dann frische Himbeeren paar Minuten aufkochen wenn nötig gesponnenen Zucker dazugeben

Celest 1867/68

Art der Speise: Erdbeergames (Grete)

Zubereitungs-Vorschrift: 1/2 kg Zucker wird mit 1/8 l Wasser zum Sprudeln gebracht dann kommen 1 1/2 kg Walderdbeeren & 1/2 kg Ananaserdbeeren hinein. Man läßt die Beeren nur 1 mal aufkochen, überleert sie in Porzellanschüssel & läßt sie über Nacht stehen. Am nächsten Tag wird der Saft von den Erdbeeren gesiebt, aufgekocht & kochend wieder über die Beeren gegossen. Am 3. Tag kocht man den Saft dick ein, mischt ihn mit den Erdbeeren & füllt das fertige Gemes warm in die Gläser

Celest 1867/68

Art der Speise: Weichselgarn (Arrete)

Zubereitungs-Vorschrift: Zu 1 kg ungepützt Weichseln
70 dkg Zucker

Der Zucker wird in dem nötigen Wasser zu einem Syrup gekocht, die Weichseln hinein gegeben & rasch kochen an ½ Stunde weiter gekocht, dann in Gläser gefüllt. Falls es sehr dünn sein sollte, dünsten lassen, aber nicht unbedingt nötig, da das Garnes vom Stehen ohnedies sehr dick wird

Art der Speise: Ananas Erdbeeren-Gelee (Selbermacher)

A.G.

Zubereitungs-Vorschrift: 1 kg Ananas Erdbeeren, 40 dkg Zucker

Erdbeeren vom Stengel drehen, waschen, abtropfen, den Zucker mit ½ l Wasser anspritzen, den Zucker aufwallen lassen, die Erdbeeren hinein, unter fortwährendem Rühren kochen lassen, vom Beginn 20 Minuten bei nicht zu großer Flamme. Das Obst in Gläser geben, Saft weiter kochen lassen bis auf Teller, nicht mehr gerinnt, zum Obst in die Gläser geben, erhaltet zu binden & in Dunst.

Art der Speise: Kirschen im Dunst (Hedwig)

Zubereitungs-Vorschrift:
20 dkg Zucker mit 1 l Wasser kochen (1/4 Stunde) erkalten lassen.
Indessen Kirschen entstielen, waschen abtropfen, in's Glas geben, darauf gespannte Zucker darüber, Glas schließen 2 x 10 Minuten vom Wallen an im Dunst kochen

Art der Speise: Ananaserdbeeren mit Himbeer (Jacobs) (Schleisinger) noch nicht probiert, da mit Opeltern

Zubereitungs-Vorschrift:

10 kg Obst 4 kg Zucker

Obst waschen, gut durchschwemmen, auf Löschpapier 2 Stunden trocknen lassen, dann Ananaserdbeeren in 2-3 Teile schneiden, 5 Packete Opeltern kochen bis halb weich ist, dann Zucker dazu paar Minuten aufkochen lassen, dann die Früchte herausnehmen in Gläser verteilen & Saft noch ein wenig nachkochen. Heiß einfüllen, erkaltet verbinden & Dunst geben

Celest 1867/68

Art der Speise: Ribisel – Himbeergelee (~~Schlemmer~~)
Sg.

Zubereitungs-Vorschrift: 10 Kg roh passierte Ribisel stark einkochen mit 4 Kg Zucker dick werden lassen.
3 Kg Himbeeren sehr gut abgetropft im Ganzen 7 Minuten zum Schluß mitkochen lassen.
Im Ganzen 1 Stunde alles kochen

Kleineres Quantum angegeben = 4 Kg roh passierte Ribisel 1½ Kg Zucker dick einkochen, mit 1½ Kg Zucker 1 Kg Himbeeren im Ganzen ~~kocht~~ gibt man zum Schluß hinein & kocht einige Minuten. Glas einfüllen, Häutchen

bilden lassen (das heißt = im Glas offen erhalten lassen bis Häutchen bildet,) dann verbinden? zu Druck geben.

Art der Speise: Gutgemischte Fruchtes (Fr. Schleminger) s.g.

Zubereitungs-Vorschrift: 1 Kg roh passierte Ribisel
1 Kg Ogrusel im ganzen
1 Kg entkernte Weichsel
1 Kg " Kirschen
1 Kg Ananas Erdbeeren im ganzen
1/4 Kg Himbeeren

wir machten es aus:
1 Kg roh pas. Ribisel
1 Kg entkernte Weichsel
1 Kg ganze Ananas Erdbeeren
1/4 Kg Himbeeren
ist sehr gut ex

Obst waschen auf Filtrirpapier abtropfen. Zu dieser Masse 2 Kg Zucker in 1/4 Glas Wasser 5-10 Minuten spinnen lassen, dann das Obst 20 Minuten vom Beginn des Kochens an kochen lassen; Ananaserdbeeren und

Himbeeren beinahe zum Schluß
hinein: Wenn nach dieser Zeit
noch zuviel Saft ist, gibt man das Obst
in Gläser, läßt den Saft weiter kochen
bis er auf Teller nicht zerrinnt, gibt
den dicklichen Saft darauf auf das
Obst, läßt er kalten bis Häutl entsteht,
dann verbinden & in Dunst geben.

Andere gemischte noch nicht ausprobierte Sorten:

zuerst 2 kg Kirschen
2 kg Weichsel aufkochen lassen dann
2 kg Marillen wenn halbweich
2 kg Ribisel & zum Schluß
2 kg roh passierte Ribisel dann ganz zuletzt
1/2 kg Himbeeren sonst alles wie oben.

Art der Speise: Essiggurken für den Winter (Hebig)

Zubereitungs-Vorschrift: Für 1 großes Gurkenglas rechnet man 1 l Essig und, wenn an Flüssigkeit fehlt, gibt man Wasser dazu & Salz, Senfkörner, Neugewürz, Pfefferkörner & 1 schwachen Kaffeelöffel Salicylpulver, gießt dies über die in dem Glas schichtenweise gelegten kleinen Essiggurken, die vorher gewaschen wurden. Dazwischen eine Schichte Gurken, 1 Schichte Dill (viel Dillenkrautblüten wieder Gurken, Dillenkraut u. s. w. ~~wechselnd~~ legt ein Kreuz von geschälten

Celest 1867/68

Krem darüber und verbinden mit Pergament.

1938 angegeben = für kleiner Gurkenglas
Einzugurken 3 Stunden reifen, abtropfen, in
Glas Schichten, abwechselnd Dillkraut
2 Pfefferkörner, Senfkörner
Pfefferkörner, Nelkenkörner
1 St für 3 kl Glaser rothe Paprika
Salz, geschälte Kreuzkümmel
geben als Zweistäbe
2 Finger mehr als 1/2 Glas Essig, das übrige Wasser, 1 Messerspitze
Salicil (auf großes Glas 1 Kaffeelöffel)

Art der Speise: kleine Gurken einlegen zum sofort Gebrauch Salzgurken

Zubereitungs-Vorschrift: 2½ kg Gurken, waschen, abbürsten, Longenweise = 1 Schicht Gurken, 1 Schicht Blumenkohl, Zwiebeln 1 " " 1 " " zum Schluß Dillen, Senf, Pfeffer & Stückel Ost in Leinensäckchen, dann mit Salzwasser anfüllen (auf 1 l Wasser schwach gehäufte Eßl Salz) leicht zugedeckt in der Sonne stehen. Gebrauchsfertig 4–8 Tage. 2½ kg Gurken ergeben ein großes Gurkenglas

Celest 1867/68

Art der Speise: Marillenmarmelade s.g. Hausfrau Hebay

Zubereitungs-Vorschrift: Weiche reife Marillen werden geschält und mit gleichem Gewicht Zucker abwechselnd in die Einsiedemann gegeben (1 Lage Marillen, 1 Lage Zucker, 12 Std. 1 Zucker u. s. w.) 1 Tag & 1 Nacht stehen lassen dann 1/4–20 Minuten fest kochen lassen & während des Kochens mit dem Kochlöffel die Marillen zerdrücken. Heiß in die Gläser einfüllen, erkalten & Häutl bilden lassen, dann verbinden & eventuell noch 15–20 Minuten im Rindl kochen lassen

Celest 1867/68

Art der Speise: Marmelade auf kaltem Wege (Schleinger)

Zubereitungs-Vorschrift: Himbeeren, Ribisel, Ogrosel und Erdbeeren roh passieren. Zu jedem kg Saft 700 dkg Zucker 2 Std lang kalt rühren. Jede Masse für ein Glas wird separat 5 Minuten lang in einer kleinen Kasserole gekocht. Sofort nach dem Kochen jedes in dasselbe Glas füllen, zubinden & wegstellen

Celest 1867/68

Art der Speise: Marillen in Dünst. (Hedwig) v. J.

Zubereitungs-Vorschrift: Auf 1 l Wasser 40 dkg Zucker gut verkochen lassen (~~spinnen~~).
Die Marillen schälen, mittels Zahnstocher die Kötzeln in Zitronenwasser tauchen (1 Eßl. Zitronensaft), damit sie Farbe behalten, sofort in Gläser einordnen, den kalten gekochten Zucker darübergießen & 20 Minuten in Dünst kochen.
Man gibt auch 1 geschälten Marillenkern in jedes Glas zu geben. (Obenauf)

Art der Speise: Marillenganes (albert)

Zubereitungs-Vorschrift: Marillen ohne Zucker (Marillen entkernen, halbieren fein raseln) 1/2 Stunde kochen lassen, vom Wallen an rührend damit nicht anlegt & dick wird Zucker noch 1/4 Lt - 20 Min. weiter kochen, Herz einfüllen, erkalten lös Häuß hab, verbinden & in Dunst 15 Minuten vom Wallen an kochen lassen

Zu 1 Kg Fruchtmus ohne Kern 30-40 dkg Zucker

Ribisel ebenso

Zwetschken ebenso aber erst in heißes Wasser & enthäuten

Celest 1867/68

Art der Speise: Marillenmarmelade (Rübe)

Zubereitungs-Vorschrift: Marillen, halbieren, entkernen, 1 kg Marillen – 1/8 l Wasser bei lebhaftem Feuer unter Rühren kochen, dann durch Haarsieb passieren. Passiertes mit Zucker kochen, rühren aufkochen lassen 20–25 M. kochen.

Probe: Kraftl voll auf kaltes Teller, mit Häutchen, Kerzen Heißeinfüllen, Glas reinigen indem man sie kalt zudeckt & blanchieren läßt, nicht wischen) auf nasses Tuch umstellen heißeinfüllen, bis kalt & Häutchen, mitabgewischtes Pergament & nassem Spagat verbinden.

1 kg Marillen – 1 kg Zucker Kochdauer 10–12 Minuten
1 kg " 3/4 kg " " 20–25 "

Celest 186/68

Art der Speise: Gedünstete Schwämme zum Konservieren (Erb)

Zubereitungs-Vorschrift: 1 1/4 Kg Schwämme werden sauber gepützt & geschnitten. 1/2 l Wasser, 1 Eigroßes Stück Butter & der Saft 1 Citrone werden aufgekocht. Die Schwämme auf 5 Minuten in das kochende Wasser gegeben, dann herausgenommen & kalt in Gläser gefüllt, der Saft wird noch gut eingekocht, dann über die Schwämme gegossen. 1 Stunde gut verbunden im Dunst gekocht.

Art der Speise: Ribiselmarmelade (Dr Maritschek)

Zubereitungs-Vorschrift: Ribisel roh passieren
Mark ohne Zucker 1/4 St kochen lassen,
bis es etwas dicklicher ist, dann mit
Zucker 1/2 Stunde kochen lassen

Tomes von Weichseln (Dr Maritschek)

7 Dkg Zucker mit viel Wasser spinnen bis Faden
zieht, die entkernten Weichseln hinein & vom
Kochen an 25-30 Min. kochen lassen

(Damit nicht zu sind, genügen 40 dkg Zucker auf 1 Kg Früchte)

Celest 1867/68

Art der Speise: ? Melonen eingesotten

Zubereitungs-Vorschrift: 2 kg Melonen, ca 1 kg Zucker, 1/2 große Citrone Wasser, wenig Melone in nicht zu kleine □ schneiden & ~~mit~~ in Essigwasser 24 St stehen lassen.
Dann in Essigwasser kochen bis glasig, erkalten abseihen. Abgetropft wiegen, zu je 1 kg Frucht, 750 g Zucker. Zucker in wenig Wasser spinnen, Früchte darin kurz aufkochen, erkalten, dies 3x wiederholen, beim letzten Kochen die Citronenscheiben mitkochen. Die ganz erkaltete Melone & Citronenscheiben in reine Gläser legen & mit Zuckerwasser übergießen.

Art der Speise: Himbeersaft (Hausfrau Hebraj)

Zubereitungs-Vorschrift: Auf 4 kg Himbeeren kommt ein 1/4 l Essig darüber geschüttet, zerdrückt & 5-7 Tage umgerührt stehen lassen, dann durch ein Tuch durchpressen & stehen lassen.

Man mißt den Saft & rechnet auf schwach 1/2 l 1/2 kg Zucker. Der Zucker wird in kaltes Wasser gestellt & gekocht bis er spinnt, dann gibt man den Saft hinein & läßt es 6-8 Stunden kochen. In Flaschen füllen & bis kalt ist gut verkorken.

Celest 1867/68

Art der Speise: Hustensaft

Zubereitungs-Vorschrift: Man nimmt 1 Handvoll Zweigspitzen des Pfirsichbaumes; diese können 5-10 cm lang sein, legt sie in 2 l Wasser & kocht diese bis zur Hälfte einkochen. Man entfernt dann die Zweige & setzt 1 Pfund (500 g) reinen Bienenhonig hin. Sodann kocht man langsam kochen bis das ganze ein Sirup geworden ist. Man gibt Frühstück, Mittags & Abends vor dem Schlafengehen je 1 Löffel voll

Anderes Saft: Die jungen Tannenbaumtriebe von Luise Arzepf

Celest 1867/68

Art der Speise: Pfirsichkompott (einfach) (Anhang)

Zubereitungs-Vorschrift: 2 1/2 kg feste Pfirsiche oder Mirabellen halbieren, entkernen; in irdenen Kasserole mit Saft von 1 Zitrone bebrosen, 1 kg Zucker, 1/2 l Wasser, 1 x aufkochen, Schaum abnehmen, Pfirsiche oder Mirabellen hinein, langsam kochen bis klarig weich (15 M.) kochend einfüllen, Saft überdecken, und bei 1/2 l Glas 1 cl Weingeist oder Rum hinzuheiß verbinden, nicht mehr kochen

Celest 1867/68

Art der Speise: Birnenkompot im Dunst

Zubereitungs-Vorschrift: 2½ Kg feste grüne B., schälen lang halbieren, entkernen, Stil abschaben, in kaltes Zitronensaft (1½ l Wasser 1 Zit. Saft) Dann 1 l Zitronenwasser aufkochen, Birnen soviel als Platz haben, leise kochen, körnig weich, gleich. Früchte in kaltes Wasser, am Sieb abtrocknen, bis alle abgetropft in ½ l Glas einlegen.

Zucker verkochen 70 □ Zucker, 1 l Wasser auf Feuer, Zitronde ½ Zitronen Schale 4 Nelken

4 aufgeschlagene Pfirsichkerne 10 Minuten kochen, durchseihen kaltstellen, & bedeckt die Birnen: mit doppeltem Pergamentpapier verbinden, 15-18 Minuten im Dunst

Art der Speise: Mannelonte bei Schimmel abziehen

Zubereitungs-Vorschrift: & 1 Eßl. Rum darauf.–

Art der Speise: ~~Holler oder~~ Preiselbeeren 1 l voll mit

Zubereitungs-Vorschrift: Wasser ungekocht auffüllen verkorken, versiegeln.

Heidelbeeren ~~oder~~ Preiselbeeren oder Weinbeeren (Torgauer Schein)

Auf 1 Kg Frucht = 1/2 Kg guter Lagerweinessig zu rühren 2 Kg abgerst. Zucker, in Sonne stellen, bis Zucker gelöst & gegohren, verbinden.

Art der Speise: Frischer Erdbeersaft.

Zubereitungs-Vorschrift: 1/4 kg Walderdbeeren zerdrücken passieren & mit Zucker nach Geschmack gut verrühren

Erdbeerschaum

1/4 kg Staubzucker rührt mit 1/4 kg Walderdbeeren im Schneekessel mit 2 Eiklar so lange geschlagen, bis ein feiner dicker Schaum entsteht dann bläst man diesen auf Glasschüssel & stellt als Eis (Erdbeeren zusammen klopfen) Zucker kann eventuell nur 20 dg genommen werden, da zu süß sein dürfte.

Mandeln mit Zucker!

Auf 1 Liter Wasser, 30 Gr. Zucker gut verkochen lassen, die Mandeln schälen, und Halbieren in Gläser schichten und den kalten Zucker übergiessen, und 20 minuten in Zucker

Die geste 1/2 Mandeln mittels Salmiak in Eiswasser (1 Eiw. 1/2 l Wasser) eintauch ~~oder~~ vor einschichten ?

Litzenschaft?
Kaum Glasenschaft?

Marillen Sauce.

Die Marillen mit Messer klaßen, in die hälfte teilen, auf einen 1 Kg. Marillen ohne Schale sind Kerne, 30 dkg Zucker mit ein bischen Wasser d. h. soviel wie unterstehen anfangen spinnen lassen, bis blasen wirft? dann die Marillen hinein und zirka 15–20 Minuten kochen lassen, bis in die Gläser füllen. Nächsten Tag verdünnen und 15 Minuten in Saft kochen lassen (nicht mehr als 2–3 kg auf einmal machen.

Himbeerjam. 60 Dekagramm Würfelzucker werden mit einem Kilogramm reifer Himbeeren in einem Messing- oder Kupferkessel unter beständigem Rühren zum Breitlauf gekocht, das heißt, der vom Kochlöffel abfallende Tropfen darf nicht dünnflüssig heruntertropfen, sondern er muß „breit" herunterlaufen. Ist diese Probe erreicht, so wird der Jam in vorgewärmte Tiegel gefüllt und für zwei Tage weggestellt, dann kommt auf jeden Tiegel ein in Rum oder Kognak getauchtes Stückchen Papier, die Tiegel werden mit doppeltem Pergamentpapier verbunden und aufbewahrt. Die Kochzeit beträgt ungefähr 18 bis 20 Minuten, wenn ein Kilogramm Früchte eingekocht werden.

Kirchen in Dünt

3 l Wasser 3/4 kg Zwiebeln

[illegible]

1 l Wasser

6 Pfl n

Wasser und Zwiebeln [illegible]

aufkochen lassen 15 Min

erhalten lassen –
dann aber die Kleinen
geriebenen Kuchen
Schalen verwenden
in Form jeder [illegible]
[illegible]

Eingo-
machies

Art der Speise: Curierte Kartoffeln (Meinl)

Zubereitungs-Vorschrift: Große mehlig, weich gekochte kalte Kartoffeln in dickere Scheiben schneiden, wie ein Fahrrad passieren (in die Semmelbrösel etwas geriebener Käse einmischen) in heißem Öl oder Kimmerl oder Fett ausbacken.

Dazu serviert man Sardinen, oder marinierte Heringe, Rinnen.

Bauernnachtmahl (Meinl)

Gekochte blattig geschnittene Kartoffeln mit heißem Fett rösten. Gitterabgewickelte Eier darüberschlagen, etwas gehackte Wurst, Salz, Pfeffer beifügen, rasch verdecken.

Art der Speise: Erdäpfel Pfiffer (Süsi) s. g.

Zubereitungs-Vorschrift: Erdäpfeln kochen, passieren, 1 Stück Butter, 2 Eier, Salz & viel Mehl, so daß der Teig zusammenhält & ein sehr leichter Teig entsteht. Erdäpfelförmige Stücke formen in Eiers knapp vor dem Servieren herausbacken.

Art der Speise: Hoppel-Poppel (Dr Maritschek)

Zubereitungs-Vorschrift: 1 kg Kartoffeln = 4-5 große in Salzwasser kochen, passieren, bisl Zwiebl anrösten 10 dkg feinstgehackte Wurst, 2-3 Dotter zur verrühren & durchdrücken & warm sogleich servieren

Celest 1867/68

Art der Speise: Schwarzsauer

Zubereitungs-Vorschrift: 1 Kg Gut schälen & im Wasser hineinreiben ausdrücken, viel Salz, 1 ganzes Ei, 1/4 l saueren Rahm, 10-15 dkg Mehl, alles gut durchrühren & auf Omelettenpfanne streichen & beide Seiten kurz backen. Mit Salat zu Saft oder mit Marmelade als Mehlspeise gefüllt.

Art der Speise: ~~Wachelpeter~~. Kartoffelkuchen

Zubereitungs-Vorschrift: 1 Kg gekochte, zerstampfte Kartoffeln werden mit 15 dkg Mehl & Salz vermengt, in 10 dkg heißes Fett gegeben & unter fleißigem Umrühren zum Kuchen gebacken

Schinkenkartoffel gebacken. - ☐ gerbis Speck gekochte Kartoffeln mit grob gehackt Kochschinken 1/4 l Rahm & Salz vermengen, in bebutterte Auflaufform backen

Celest 1867/68

Art der Speise: Kartäpfel Schwarzwälder Schlenzer

Zubereitungs-Vorschrift:
Die noch heißen Kartoffeln in's heiße Fett hinein schneiden & viel rothen Zwiebel hineinreiben

Kartoffelteig (Schlesinger) 1 kg gekochte passierte Kartoffeln, 40 dkg Mehl, 1 Ei, viel Fett. Kleine Strüdln auswalken, 2 Messerrückenlang (15 cm) jedes mit gerösteten Grießen füllen, zusammenschlagen, in Salzwasser kochen, viel abschrecken, in Fettausschmalzen & in Stücke schneiden. Gut zu Bratenmaß, auch abends aufgeröstet zum Salat als Nachtmahl auch verwendbar

Art der Speise: Hoppel Poppel (Prager Tagblatt)

Zubereitungs-Vorschrift: Schneide Speck in kleine Würfel, schneide (oder nehmen) 2 in einer Pfanne solange anbraten bis er genügend Fett abgegeben hat. 3-4 große gekochte & in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden dazu gegeben ferner - kurz bevor die Kartoffeln leicht gebräunt sind - etwa 5 Min. alig geschnittene Wurst. Inzwischen hat man 2 ganze Eier mit Pfeffer, Salz wie zu Rührei gequirlt & gießt die über die Kartoffeln. Bis das Eiergericht fest geworden ist, nimmt man das Ganze von der Pfanne. 10 Minuten Bereitungsdauer.

Art der Speise: Gefüllte Kartoffeln (Dr. Moderne)

Zubereitungs-Vorschrift: Große Julienne schälen, 3/4 weich in Salz kochen, halbieren, flach stellen, aushöhlen, das Ausgehöhlte passieren, zu diesem 15 dkg fein gehacktes Selleriekraut, Wurzel

Rahm

Salz

Parmesan

Bechamel

& mit zurückbehaltenem Bechamel & Rahm überziehen, mit Parmesan bestreuen & in die Rohre geben

Im Ganzen 1/8 l Rahm

Ischler Schmarren. 20 Dekagramm Mehl, drei Zehntelliter Milch und 4 Dotter werden verrührt, 6 Dekagramm laue Butter oder Thea, 5 Dekagramm Zucker und der Schnee von 4 Klar wird dazugegeben. Man gibt den Teig in warmes Fett oder Kunerol, sticht das unten Braungewordene auf und gibt vor dem Auftragen 5 Dekagramm weiße, geröstete und gestiftelte Mandeln darüber.

Freitag: Erbsensuppe mit Nockerln. Illustrierte Kartoffeln. Rezept: In eine feuerfeste Schüssel, welche man gut gefettet hat, legt man längenweise geschnittene, gekochte Kartoffeln, hartgekochte, in Scheiben geschnittene Eier, 5 geputzte, entgrätete Sardellen, Rahm und Margarineflöckchen. Im heißen Rohr 20 Minuten backen und mit Salat servieren. Aepfel.

Kartoffel-
Küche

Art der Speise: Gries oder Mehlwickerln (Tunky) v. 4

Zubereitungs-Vorschrift: 1 Ei groß Butter oder Fett gut mit dem ganzen Ei flaumig rühren (bis sodann) & Gries oder griffiges Mehl hinein, doch ein Fingerdruck einen kleinen Eindruck hinterläßt (a la Strudelteig) dann gleichmäßig Stücke mit dem Löffel einlegen, 10 Minuten wallen lassen, dann seitwärts 1/2 Stunde vor Gebrauch ziehen lassen

Celest 1867/68

Art der Speise: Grießsuppe Mehlnudeln v. Fünf s. g.

6 Personen
auch 4 Personen

Zubereitungs-Vorschrift: 1 Ei groß Butter oder Fett mit dem ganzen Ei & viel Salz flaumig verbinden rühren, dann soviel Grieß oder feines Mehl hinein, doch ein Fingerbreit einen kleinen Eindruck hinterläßt (beiläufig so wie bei Strudelteig) dann mit einem Kaffeelöffel Stücken in die Suppe legen. 10 Minuten kochen lassen dann seitwärts zugedeckt circa 20-30 Minuten ziehen lassen

Art der Speise: Griesschöberln für Suppe (Sommer) 1 Ter Recept 2 Rec

Zubereitungs-Vorschrift: Man kocht 6 dkg Gries und 3 dkg Butter in ¼ l gesalzener Milch unter Rühren ein, bis ein dicker Brei ist; auskühlen. Dann rührt man 2 Dotter, den Schnee von 2 Klar ein, füllt in befettete bestreute Backnierln, bäckt, stürzt, schneidet zur Suppe serviren

Griesschöberln II (Sommer) 5.g Mark reibt für 6 Personen 15 dkg Gries in kochender Milch einkochen, zu einem nicht zu dicken Brei. Ausgekühlt 4 dkg Butter, 1 Dotter, 5 dkg Schnee von 1 Klar. In gefetteter Form fingerdick einfüllen, backen, in Würfel schneiden

II. Recept = 15 dkg Gries in kochender Milch ein=

kochen daß ein nicht zu dicker Brei entsteht.
Ausgekühlt werden 4 dkg Butter, 1 Dotter, Salz
zuletzt Schnee von 1 Klaar eingemischt.
Die Masse wird fingerhoch in eine befettete
Form gefüllt, im Rohr gebacken & sodann
in Stücke geschnitten.

Verschied.
Suppen Einlagen

Art der Speise: Brotsuppe (Brühwurst) für 5 Teller

Zubereitungs-Vorschrift: In 1 Eßl. Fett, viel Zwiebel & Petersilie kurz anrösten, dann 2 Lt blättrig geschnittene Champignon, Salz, Pfeffer, Prise Kümmel, Lorbeerblatt (auch blaue) alles kurz darüberrösten, 3 Portionen blättrig geschnittenes Brot, 1 1/2 l Wasser aufgießen & noch 5 Minuten kochen, eventuelle Beigabe in Scheiben geröstete Würstchen & Ganze versprudelte Eier

Gebackenes Fleischschöberl:

1 Dotter mit 1 Kaffeelöffel Fett abrühren, Salz, weißen Pfeffer, gehackte grüne Petersilie und ungefähr 10 dkg gehackte, in etwas Fett und Zwiebel geröstete Suppenfleischreste einmischen, 1 Klar Schnee zuletzt dazugeben. In einer gefetteten, mit Bröseln bestreuten Kasserolle backen, erkaltet in kleine Würfel schneiden, als Suppeneinlage verwenden.

Eine Obstsuppe.

Erdbeersuppe. Ein halbes Kilogramm frische Walderdbeeren werden durch ein Sieb passiert, mit 10 Dekagramm Zucker schaumig gerührt und dann noch 1¾ Liter kalte abgekochte Milch hineingerührt, kalt gestellt und vor dem Servieren noch mit 5 Dekagramm Staubzucker reichlich bestreut.

Oesterreichische Suppe:

Aus 12 Dekagramm Butter wird mit 10 Dekagramm Mehl eine lichte Einmach bereitet, diese mit der Suppe von ½ Suppenhuhn aufgegossen, gut verkocht und etwas gesalzen. In diese Suppe gibt man das vom Knochen gelöste Hühnerfleisch kleingeschnitten hinein, dann 30 Dekagramm in Röserln zerlegten Karfiol, ½ Kilogramm kugelig ausgestochene, gekochte Kartoffeln und ⅛ Liter ausgelöste grüne Erbsen, die in Salzwasser abgekocht wurden, Das Ganze gut verkochen lassen und mit gebackenen Tropfteigerbsen servieren.

Kartoffelschöberlsuppe für vier Personen. 6 Dekagramm Butter werden mit 3 Dottern, einer Prise Salz und einem Kaffeelöffel voll grüner gehackter Petersilie flaumig gerührt, dann der fest geschlagene Schnee von 3 Eiklar, 3 Dekagramm Grieß und 3 Dekagramm Mark von gebratenen Kartoffeln dazugegeben. Diese Masse füllt man in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestaubte Form, streicht sie glatt und bäckt bei guter Hitze dunkelgelb. Dann auf ein Sieb stürzen, gut auskühlen lassen, in Würfeln schneiden oder rund ausstechen, in einen Suppentopf geben und im letzten Augenblick vor dem Servieren mit heißer Rindsuppe übergießen und anrichten.

Art der Speise: Sauerkraut Suppe (Menü)

Zubereitungs-Vorschrift: 2 einzeweichte Semmeln passiert in kochendes Salzwasser geben, 1 Ei, Kalm, Salz, Butter

Celest 1867/68

Art der Speise: Meine Beratung: (angegeben für Leidende Herz)

Zubereitungs-Vorschrift: Hafersuppe:

Grünzeug kochen mit 1/2 Schale Haferflocken, 1 1/2 - 2 Schalen Wasser, Salz, kochen, pass. frische Butter hinein u. um ein Teller

Abendessen

1/16 l Wein

2 Dotter

Zucker nach Geschmack, Eiswürfel im kalten Wasser und im Schneebesen (Dampf) schlagen, bis dick ist.

für 1 - 2 Personen

Art der Speise: Kohlsuppe (Yesta)

Zubereitungs-Vorschrift: 1 kleineres Häuptel Kohl, halbieren mit koch. Wasser abbrühen

6 dkg Butter
4 dkg Zwiebel hell rösten mit den nötigen Wasser aufgießen, Salz, Pfeffer, 2 pass. Paradeis äpfel oder Mark, Kohl

Im separ Reindl
4 dkg Reis in 2 dkg Butter dünsten
1/2 dkg in Milch aufgekochte fein gebrückte Erdäpfel
1 dkg geriebener Parmesan
alles zur Suppe geben.

Art der Speise: Kalbsmilchsuppe (Kalbries)

Zubereitungs-Vorschrift: Kalbsbries 1 Stunde in kaltem Wasser (Wasser öfter wechseln) auswässern, dann in Salzwasser oder Fleischbrühe 1 Stunde kochen, vorher mit Bilkartoffeln. Wenn weich, Häute, Gefäße entfernen. Durch ein Sieb streichen, gießt den Brei mit Fleischbrühe auf, läßt nochmals aufkochen, passiert.

Hirnsuppe ebenso, beim Anrühren kann man 1 Dotter beigefügen

Art der Speise: Gute fahrke Rindsuppe mit „Knorr"

Zubereitungs-Vorschrift: Suppengemüse anrösten, viel Wasser & weiter rösten, dann aufgießen aufgebrauchte Menge & 1/4 Stunde vor Gebrauch für 3 Teller 1 Paket (20 gr) Knorr rote Linsen. Leberreis, Nudeln oder nur das Gemüse ist gut als Zutat.

„Knorr" Suppenwürze kommt mit heißem Wasser aufgegossen, als Brühe dort verwendet werden, wo man Rindsuppe als Zutat benötigt.

Celest 1867/68

Art der Speise: Gerstenschleimsuppe (Menu) s. 9

Zubereitungs-Vorschrift: 1/8 Gerstl mit einer Grünzeugsuppe 2 Stunden kochen, salzen, alles zusammen passieren 1 Stück frische Butter oder Ther, etwas Milch dazugeben. Eventuell in den Suppentopf 1 Dotter mit etwas Suppe abrühren & die restliche Suppe dazu schütten. Semmelschnitten als Einlage.

Art der Speise: Rindsuppe die nach Eligen Kirchen (Annele) riecht, läßt sich wunderbar riechlos indem man die fertige Suppe mit blättrig geschnittenen Champignons (für 6 Personen Suppe 4 große Champ.) gut aufkochen läßt. Der ~~ouge~~ Geschmack schwindet dadurch.

Rindsuppe klären.

Celest 1867/68

Art der Speise: Stopfnudel (Dal Lago)

Zubereitungs-Vorschrift: Pro Person 1/8 l Wasser, Salz, Kümmel kochen, dann 1/4 l saure Milch mit 1 Kaffeelöffel Mehl verquirlt hineinrühren, in das kochende Kümmelwasser, & circa 5-10 Minuten wallen lassen & am Teller oder Suppenlöffel mit 1 Dotter die Portion verrühren.
Bei mehr Portionen kann man Dotter sparen indem man für 2 Personen 1 Dotter rechnet

Celest 1867/68

Suppen

Art der Speise: Gebackene Pfifferlinge s. g.

Zubereitungs-Vorschrift: In Mehl, gesalzenes Ei, Brösel panieren & herausbacken.

Art der Speise: Karotten aus Reis & Kohl als Fleischbeilage

X

Zubereitungs-Vorschrift: 15 dkg Reis in Salzwasser kochen, bis weich ist kaltstellen. 1 Kartoffel zerschnitten, 1 kl Kohlrübe 1 kl Köpfle Kohl in Salzwasser weich kochen, abseihen, passieren. 2x mit dem Reis, dann gibt man 2x durchpassiertes gekochtes (10 dkg) Gesellchen, viel Pfeffer, was anfacht damit ein lockerer Teig ist, Semmelbrösel & 1½ Eier, gut vermischen; dann formt man Kartoffen & in den Knalben

übrig gebliebenen Ei mit Wasser, diese durchziehen, in Brod tauchen & herausbacken & als Stenge ein Stückchen Schwein hineinstecken.

Art der Speise: Reisbirnen als Fleischbeilage J. G.

X

Zubereitungs-Vorschrift: 60 dkg Reis mit vorher gedünsteten 25 dkg Champignon, dünsten & bis er gut, kommen 4 Stück Hahnenkämme die klein geschnitten werden, darunter zerrieben, samt der Fette. Reis läßt man erkalten, dann Birnen formen & in 4 Dotter mit Salz verquirlt hineinlegen, dann im Brösel & herausbacken. Wenn die fertig gebacken gibt man als Beigabe von irgendwelchem Gemüse (Erbsenmehlsoße) Kartoffeln & als Tunke ein Stückchen helles Fleisch,

Art der Speise: Beilage zu Fleisch (Gemischte Karotten aus Reis etc. Urhang s.g.)

X

Zubereitungs-Vorschrift:

15 dkg Reis in Salzwasser kochen, bis weich ist kaltstellen. 1 Erdäpfel geschält 1 kleine Kohlrübe, 1 kleines Häupel Kohl in Salzwasser weich kochen, abseihen, faschieren mit den Reis (2 X) dann 2 x farch. 10 dkg gekochtes Gesellchtes, bil Pfeffer & was anfasst, damit ein lockerer Teig wird, Semmelbröseln & 1½ Eier gut vermischen, dann formt man Karotten & in den übrigen gebliebenen Ei mit bisschen Wasser durchziehen, in Brösel tauchen

1/0

& herausbacken & ~~mit~~ ein Stückchen Petersil (wie bei Karotte) anrichten

Gebackene Reisknödel als Beilage zur Tomatensoße. Zu 100 Gramm dick eingekochtem Suppenreis rührt man 50 Gramm flaumig abgetriebene Butter, 1 Ei, 2 Eigelb, bis die Masse recht schäumt, dann salzt man sie, mischt etwas fein gewiegte Petersilie darunter und formt kleine Knöderln, die man paniert und in Fett ausbäckt. Man reicht Tomatensoße dazu.

Krebse
FLEISCHBEILAGEN

Kaffeeglasur

20 dkg feines Zuckermehl
2 Löffel ulv. Kaffee am Herd
erwärmt, glatt rühren & glasieren

Chocoglasur I. (Teilgemisch)

12 dkg Chocoverwerten mit 3 Löff. Wasser
verrühren, dann 18 dkg Zuckermehl glatt
rühren, erwärmen, & glasieren, nicht kochen

Chocoglasur II. 10 ▭ Zucker mit 4 Löff. Wasser gut
kochen, dann 3 Tage Choco gut verrühren bis

BENNY VERLAG

Gefrorenes

Butter-
Speisen

~~Salat, Kuchen, Brauntkäse, Bäckerei, Omeletten.~~

Ragouts

Geflügel

Braten

Kompetts

Art der Speise:

Zubereitungs-Vorschrift: 2 80 Kalbsbraten f. 12 Personen
3 3/4 Kartoffeln 1 20 Zungbrzapfen " " " f. Perlgulasch

Art der Speise: Ananas, Erdbeeren Jahres gemischt mit Himbeeren & Ribisel

Zubereitungs-Vorschrift: 10 kg Obst, 4 1/2 kg Zucker, v. Obst waschen, auf Filtrierpapier 2 Stunden trocknen lassen, dann Ribisel roh passieren kochen lassen

Celest 1867/68

Art der Speise: Armanns gute Süßfische

Zubereitungs-Vorschrift: Karpfen in Schnitten schneiden salzen, ruhen lassen.

Zu 2–4 kg Fische = 1 große Petersilwurzel, 2 Zwiebel
1 " gelbe Rübe
1/2 Sellerie

in 3 l Wasser zugedeckt 1½–2 Stunden kochen lassen. Durchgeseiht gibt man den Saft mit ganz Studen Würzelwerk in 1–2 Kasserollen, gibt 3 Kücheln Zucker, 1/4 Kaffeelöffel Paprika, 1/4 Kaffeelöffel Pfeffer hinein, gibt die Fische dazu, darauf 15 dkg geschälte Nüsse, läßt sie zugedeckt sieden ca. 25–30 Minuten. Man läßt aufwallen, kostet

!/

nach 10 Minuten abzerrinnen gelassen, wenn
nicht gibt man von dem Blutwasser
das von den eingesalzenen Fischen
zurückblieb dazu & richtet den Geschmack
Nachdem fertig kochen nimmt man die
Fische mit Schaumlöffel heraus, ordnet sie
aufschüssel, legt Milz & Wurzelwerk
darauf & gießt den Saft darüber, den
übrigen Saft gibt man separat in eine
Schüssel zum saubern.
Will man den Saft klarer, so schlägt man mit
der Schaumerühre Eiweiß in den Saft in dem man
die Fische gekocht hat & seiht ihn durch. Wir haben es nie gemacht, da
wir die Sauce ist lieber

Gratinierte Seefische

Fische (p. Person 20-25 dkg) in starkem Essigwasser
1/2-1 Stunde legen, abtropfen, abtrocknen
In einer Pfanne 1 kleine Karotte, 1/2 Sellerie-
wurzel, 1/4 Zeller, schneiden & mit bisschen
wasser, Salz kochen, dann in diesen kochen-
den Sud 1 mal aufwallen & 10 Minuten zie-
hen lassen, auf Lieb legen, abtropfen, auf
in butterten Gratinierschüssel legen, mit

Agnes Torte

Kohlgurken gedünstet

Französische Kartoffel

Frittatenkuchen

Venezianer Torte
Unvergleichliche Torte
Schiller Torte
Spritzage Torte
Sennetenkuchen
Topfenkuchen
" mit Eiweiß
Grieskuchen
oder Kapelletorte Gratan
Eierkuchen, Sprungkuchen
Rechtsanwaltes